ГОТОВИМ В ХЛЕБОПЕЧКЕ

- Хлеб, булочки и караваи
- Пироги, пирожки, пицца
- Торты, куличи и вафли
- Варенье и джемы

Домашняя библиотека

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В настоящее время, пожалуй, наибольшим спросом среди кухонной техники пользуются хлебопечки. В связи с поголовной химизацией продуктов питания очень хочется съесть хотя бы кусочек безопасного для здоровья хлеба. Хлебопечки представляют собой несложную комбинацию мощной духовки и миксера, объединенную электронным управлением. Сверху на корпусе находится блок управления. Некоторые модели хлебопечек имеют до 18 программ. Внутри прибора находится духовка, в ней располагается съемная форма для выпечки хлеба с одной или двумя вращающимися лопастями на дне формы. Внутренняя поверхность формы и лопасти покрыты тефлоном.

Вымешанное в хлебопечке тесто получается более однородным и нежным. Изделия из такого теста в дальнейшем можно выпекать в обычной духовке или в хлебопечке, при наличии в ней программы «Выпечка». Современные хлебопечки, кроме своего прямого назначения, обладают и другими возможностями. Так, в некоторых приборах есть функция приготовления варенья и джема, другие хлебопечки оборудованы еще и специальным контейнером для приготовления йогурта. Не исключено, что в ближайшее время на радость домашним хозяйкам появятся значительно более усовершенствованные, умные, многофункциональные хлебопечки

- Готовим в хлебопечке
  - Хлебопечка
  - Хлеб пшеничный
    - Постный пшеничный хлеб
    - Простой пшеничный хлеб
    - Французский хлеб
    - Французский хлеб с луком
    - Чиабатта
    - Хлеб молочный
    - Хлеб на простокваше
    - Хлеб на молочной сыворотке
    - Хлеб с изюмом на кефире
    - Хлеб медовый с пахтой
    - Хлеб медовый с маком
    - Хлеб яичный
    - Хлеб сырный
    - Хлеб с сыром и зеленью
    - Хлеб с сыром и помидорами

- Хлеб томатный
- Хлеб с маком, кунжутом и семечками
- Хлеб шоколадный
- Хлеб с орехами и цитрусовыми
- Хлеб с изюмом и маком
- Хлеб с изюмом и курагой
- Хлеб с миндалем и кедровыми орешками
- Хлеб рисовый с медом
- Хлеб на топленом молоке с медом
- Хлеб медовый с отрубями и орехами
- Хлеб манный
- Хлеб манный с сухофруктами
- Хлеб с перловой мукой
- Хлеб с кукурузной мукой
- Хлеб кукурузный на ряженке
- Хлеб ячменный
- Хлеб ячменный с изюмом
- Хлеб с овсяной мукой
- Хлеб овсяный с кукурузой
- Хлеб гречневый
- Хлеб рисовый
- Хлеб с просяной мукой
- Хлеб с овсяными хлопьями
- Хлеб картофельный
- Хлеб картофельный с луком
- Хлеб с тыквой
- Хлеб с яблоком
- Хлеб огуречный
- Хлеб лимонный
- Хлеб апельсиновый
- Хлеб с фундуком и финиками
- Хлеб на йогурте с инжиром
- Хлеб с морковью
- Хлеб с ягодами
- Хлеб ликерный
- Хлеб с кунжутом
- Хлеб с творогом и кунжутом
- Хлеб с фундуком
- Хлеб с какао и фундуком
- Творожный хлеб с миндалем
- Хлеб чесночный
- Хлеб чесночный с грибами
- Хлеб горчичный
- Хлеб горчичный на пиве

- Хлеб итальянский
- Хлеб пшеничный ускоренной выпечки
- Хлеб фруктовый
- Хлеб сладкий
- Хлеб сдобный к чаю
- Хлеб солодовый с изюмом и курагой
- Хлеб с миндалем и смородиной
- Хлеб восточный
- Хлеб банановый
- Хлеб колбасно-сырный

- Цельнозерновой хлеб
- Воздушный хлеб
- Хлеб «селяночка»
- Хлеб с маком и семечками
- Хлеб с горохом
- Хлеб с кабачком
- Луковый хлеб
- Хлеб кофейный
- Хлеб медовый
- Хлеб на молоке
- Хлеб с тыквенными семенами
- Хлеб с черносливом и медом
- Хлеб с курагой и фундуком
- Хлеб с яблоком и джемом
- Хлеб с орехами
- Хлеб с семенами и орехами
- Хлеб с картофелем
- Пшенично-ржаной цельнозерновой хлеб
- Пшенично-ржаной хлеб
  - Хлеб с семенами тыквы
  - Хлеб с геркулесом и курагой
  - Хлеб с проростками пшеницы
  - Хлеб с курагой и миндалем
  - Хлеб апельсиновый с орехами и семечками
  - Хлеб укропный
  - Хлеб на пиве
  - Хлеб на квасе
  - Хлеб томатный
  - Хлеб с луком
  - Хлеб с изюмом и пряностями
  - Хлеб деревенский
  - Хлеб с тмином и семенами подсолнуха
  - Хлеб на квасном сусле с тмином
  - Горчичный хлеб

- Яичный хлеб на кефире
- Хлеб яблочный
- Черный хлеб
- Хлеб на кефире
- Хлеб на ряженке
- Хлеб на квасе
- Хлеб с геркулесом и отрубями
- Хлеб кубанский
- Хлеб на закваске
- Ржаной хлеб с тмином
- Ржаной солодовый хлеб
- Хлеб картофельный с луком
- Ржаной чесночный хлеб
- Ржаной хлеб с перцем
- Ржаной хлеб на пиве
- Ржаной хлеб «сибирский»
- Ржаной яблочный хлеб
- Хлеб бородинский

○ Безглютеновый хлеб
- Белый хлеб
- Хлеб рисовый
- Хлеб с горохом и кукурузой
- Хлеб с изюмом
- Хлеб с семенами
- Хлеб с амарантом

○ Булочки, багеты, караваи
- Булочки на топленом молоке
- Булочки с маком
- Булочки постные
- Булочки с сыром
- Булочки с творогом
- Булочки с изюмом
- Булочки с вареньем
- Картофельные булочки с укропом
- Булочки с тыквой
- Булочки ванильные с маком
- Багет
- Багет с маком и кунжутом
- Багет отрубной
- Ячменный багет с медом
- Багет сдобный
- Каравай медовый с изюмом
- Каравай творожный

○ Лепешки

- Лепешки
- Чесночные лепешки
- Сырные лепешки
- Белорусские лепешки
- Мексиканские лепешки
- Лепешки армянские с шафраном
- Лепешки по-швейцарски
- Лепешки на пиве
- Шотландская лепешка
- Лаваш

- Пироги и пирожки
  - Пирог творожный с орехами
  - Пирог с луком, зеленью и яйцами
  - Пирог имбирный
  - Пирог яблочный
  - Пирог апельсиновый
  - Пирог с абрикосами
  - Пирог с вишнями
  - Пирог с творогом и вишнями
  - Пирог с черносливом
  - Пирог слоеный с вареньем
  - Пирог с вареньем и орехами
  - Пирог с капустой
  - Пирог с гречкой и грибами
  - Татарский пирог с мясом
  - Осетинский пирог с мясом
  - Пирог с рыбой
  - Пирог с луком и сыром
  - Пирог со щавелем
  - Пирог с курицей
  - Пирог с орехами
  - Яблочный пирог с орехами
  - Сдобный пирог по-гречески
  - Пирог с медом и маком
  - Пирог сдобный с изюмом
  - Пирог с изюмом, орехами и цукатами
  - Пирожки сибирские
  - Пирожки с вареньем
  - Пирожки с орехами и изюмом
  - Ватрушки
- Пицца
  - Пицца по-итальянски
  - Пицца по-неаполитански
  - Пицца по-французски

- Пицца с грибами
- Пицца картофельная
- Пицца по-аджарски
- Пицца с творогом и помидорами
- Пицца с мясом
- Пицца с цветной капустой
- Пицца с салакой
- Пицца с креветками
- Пицца с баклажанами
- Пицца по-болгарски
- Пицца с колбасой
- Пицца по-украински
- Пицца по-русски
- Пицца с колбасой по-американски
- Пицца с индейкой по-американски
- Пицца с рыбой и томатами
- Пицца с картофелем и сельдью
- Пицца с копченой треской
- Пицца с грудинкой и овощами

- Куличи и кексы
  - Кулич
  - Кекс столичный
  - Кекс сметанный
  - Кекс воздушный
  - Кекс с маком
  - Кекс лимонный
  - Кекс с вареньем
  - Кекс с сыром и зеленью
  - Кекс кокосовый
  - Имбирно-медовый кекс с черносливом
  - Кекс пряный
  - Кекс с ветчиной и сыром
  - Кекс с бананами и апельсинами
  - Пряник
  - Пряник медовый
- Торты
  - Банановый торт
  - Апельсиновый торт
  - Торт малиновый
  - Торт фруктово-шоколадный с миндалем
  - Торт медовый
  - Торт шоколадный
  - Торт клубничный
- Вафли

- Вафельные трубочки с кремом
- Вафельные рожки с творожным кремом
- Вафельные трубочки с шоколадной начинкой
- Вафли молочные
- Вафли медовые с орехами
- Вафли творожные
- Вафли с сыром и крабами
- Вафли ванильные
- Вафли песочные
- Вафли миндальные
- Вафли лимонные с орехами

- Варенье и джемы
  - Абрикосовый джем
  - Клубнично-малиновый джем
  - Яблочное варенье
  - Джем из хурмы
  - Джем грушевый
  - Варенье малиновое со смородиной
  - Джем персиковый
  - Варенье лимонное
  - Варенье ежевичное
  - Джем сливовый
  - Джем из черной смородины
  - Варенье из жимолости
  - Варенье из черники
  - Варенье вишневое
  - Джем из алычи

Готовим в хлебопечке
Составитель Калугина Л.А

Хлебопечка

В настоящее время, пожалуй, наибольшим спросом среди кухонной техники пользуются хлебопечки. В связи с поголовной химизацией продуктов питания очень хочется съесть хотя бы кусочек безопасного для здоровья хлеба. Хлебопечки представляют собой несложную комбинацию мощной духовки и миксера, объединенную электронным управлением. Сверху на корпусе находится блок управления. Некоторые модели хлебопечек имеют до 18 программ. Внутри прибора находится духовка, в ней располагается съемная форма для выпечки хлеба с одной или двумя вращающимися лопастями на дне формы. Внутренняя поверхность формы и лопасти покрыты тефлоном.

Некоторые модели имеют по 2 формы для выпечки хлеба и отдельные противни для выпечки пирогов и багетов. Формы для выпечки хлеба могут быть горизонтальные или вертикальные. В горизонтальной форме выпеченный хлеб будет в виде кирпичика. В вертикальных формах выпеченный хлеб напоминает по форме кулич. По периметру всей духовки проходит электрический нагреватель. Под духовкой внутри корпуса расположен мотор для замешивания теста – миксер. Сейчас в магазинах большой выбор хлебопечек, которые различаются не только своими габаритами, но и объемами выпекаемых хлебных изделий, количеством и сложностью режимов выпекания и других различных функций. Основным критерием выбора хлебопечки является вес выпекаемого в ней хлеба. Для семьи из 2–3 человек целесообразнее купить хлебопечку со средним весом выпекаемого в ней хлеба 650–900 г. Также следует обращать внимание на мощность хлебопечки. Для замеса хлеба из более легкой пшеничной муки подойдет прибор мощностью до 600 вт, но для замеса черного хлеба с большим содержанием ржаной муки, которая дает тяжелое и липкое тесто, подойдет хлебопечка мощностью не менее 800 вт. Более современные хлебопечки обладают расширенным набором функций, они оснащены специальными устройствами – диспенсерами. Это дает возможность в процессе замешивания добавлять в хлеб дополнительные компоненты, такие как орешки, семечки, сухофрукты. При этом не нужно открывать крышку прибора и нарушать температурный режим. Многие современные приборы имеют дополнительные функции, например, функцию выбора цвета корочки хлеба – светлую, среднюю или темную. Также очень актуальна функция отсрочки старта, которая позволяет испечь свежий хлеб к определенному времени. Кроме выпечки,

хлебопечки имеют режимы замеса различного теста для пиццы, пирогов, пельменей, домашней лапши и т. д., в некоторых приборах есть режим приготовления джемов и варенья. Компоненты теста необходимо добавлять в форму в соответствии с инструкцией к данной хлебопечке. В одних приборах сначала засыпаются сухие компоненты, затем жидкие, в других – наоборот, и это имеет большое значение, иначе тесто может плохо вымеситься. Для получения вкусного хлеба нужно дать возможность тесту подниматься дольше, т. е. печь хлеб на длительных программах. На ускоренных программах выпечки хлеб получается не столь вкусным. Для того чтобы хлеб получился вкусным и соответствовал рецепту, компоненты необходимо точно отвешивать и отмеривать, нельзя класть муки и дрожжей больше, чем указано в рецепте – это может привести еще и к порче прибора. Как правило, в комплект хлебопечек входят мерные стаканы для жидкостей и ложки-дозаторы для сыпучих веществ – сухих дрожжей, соли и сахара. Параметры рецептов приготовления хлеба, указанные в различных кулинарных книгах, необходимо подгонять под свою хлебопечку. Можно незначительно изменять время вымешивания или выпекания, а также переводить рецепт на другую программу приготовления. Во время приготовления хлеба хлебопечку нельзя устанавливать около батарей отопления и горячих бытовых приборов, нельзя допускать попадания на прибор прямых солнечных лучей, а также ставить машину около открытых форточек, на сквозняке или около вытяжек. Это может значительно снизить качество выпекаемого хлеба.

Основными компонентами хлеба являются мука, вода, дрожжи, сахар и соль. Для выпечки хлеба традиционно используется дрожжевое тесто. Можно применять свежие прессованные дрожжи, но для этого нужно произвести пересчет свежих дрожжей на требуемое количество сухих дрожжей, обычно 1 чайная ложка сухих дрожжей соответствует 6 г свежих дрожжей. Свежие дрожжи смешиваются с 1 чайной ложкой сахара, добавляется 1–2 столовые ложки теплой воды, перемешиваются и выдерживаются в теплом месте до появления пузырьков. Затем разведенные дрожжи выливаются в форму в сделанное в муке углубление. Дрожжи теряют свою активность при соприкосновении с поваренной солью и жиром. Если применяется отсрочка замеса теста, то необходимо соль, жир и дрожжи располагать в разных концах формы для выпекания. Также, при использовании программы выпечки хлеба с отсроченным временем приготовления, свежие дрожжи использовать нельзя, а сухие дрожжи не должны намокать до начала замеса теста. Перед

приготовлением теста муку необходимо просеивать, лучше всего это делать не один, а 2–3 раза. В результате просеивания из муки удаляются посторонние примеси и вредители, а также мука обогащается кислородом, который затем будет необходим для жизнедеятельности дрожжей. Самый хороший хлеб получается из муки твердых сортов пшеницы – это пшеничная мука высшего или первого сорта. Такая мука содержит много клейковины, которая хорошо поднимается в результате деятельности дрожжей. Получается пышный упругий хлеб. Мука, произведенная из обычных сортов пшеницы, не дает особой пышности хлебу, буханки при выпечке получаются небольшого объема. В муке грубого помола, особенно в цельнозерновой муке, содержатся в значительном количестве отруби, которые придают хлебу более плотную, зернистую структуру. Хлеб из такой муки особенно полезен, т. к. он содержит много витаминов, особенно витаминов группы В и достаточное количество клетчатки. Однако, тесто из такой муки поднимается медленно, поэтому для него используется специальная более длительная программа приготовления. При выпечке хлеба нельзя использовать ржаную муку в чистом виде. В противном случае получается очень липкое тесто, которое с трудом промешивается и очень слабо поднимается дрожжами, в результате получается очень тяжелый и плотный хлеб. Чтобы испечь вкусный ржаной хлеб, ржаную муку необходимо смешивать с пшеничной мукой в различных соотношениях в зависимости от сорта хлеба. В таком случае пшеничная мука обеспечит тесто клейковиной (глютеном), которой очень мало в ржаной муке, и даст возможность хорошо поработать дрожжам и поднять тесто. Также в хлебопечении не может использоваться самостоятельно мука из ячменя, проса, овса, гречихи, риса, кукурузы и др. зерновых, т. к. они также содержат очень мало клейковины, что затруднит работу дрожжей. Для выпекания вкусного и разнообразного пшеничного хлеба полезно добавлять муку таких зерновых в небольших количествах, примерно 10–20 % к пшеничной муке. Для людей, находящихся на безглютеновой диете можно выпекать в хлебопечках безглютеновый хлеб. Сейчас в супермаркетах продаются различные безглютеновые смеси для выпечки хлеба в домашних условиях.

Перед замесом все компоненты хлеба должны иметь комнатную температуру. Жидкие компоненты необходимо отмеривать специальным мерным стаканом, в том числе и яйца, если они входят в состав рецепта. Молочные продукты, такие как кефир, простокваша, пахта, ряженка, сметана, сливки и мягкий сыр, а также молоко, смягчают мякоть и корочку хлеба, корочка

при этом получается более яркая. Если хлеб замешивается только на воде – корочка получается более хрустящая и бледная. Для выпекания хлеба совершенно необходима поваренная соль, без нее тесто плохо поднимается. Испеченный без соли хлеб сильно крошится. Соль должна быть мелкого помола. Также в тесто необходимо добавлять небольшое количество сахара. Сахар стимулирует работу дрожжей и придает хлебной корочке румяный вид. При выпечке хлеба не обойтись и без небольшого количества жира. Лучше использовать растительное масло. Жир дольше сохраняет хлеб свежим, делает мякиш более эластичным. Иногда можно добавлять небольшое количество сливочного масла. Другие животные жиры не желательны. Как только хлеб испечется, вынуть форму с хлебом из машины, перевернуть ее над деревянным подносом и встряхнуть несколько раз. Освободившийся горячий хлеб выложить на сетчатую подставку и оставить на 20–30 минут. Затем теплый хлеб нарезать, остывший хлеб упаковать в пластиковый пакет, хранить лучше в морозильнике. Для улучшения внешнего вида хлеб слегка можно смазать растительным маслом. Во многих хлебопечках используются различные программы для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста: для пирогов, пиццы, кексов, лепешек, булочек и др., что значительно облегчает работу домашней хозяйки на кухне. Вымешанное в хлебопечке тесто получается более однородным и нежным. Изделия из такого теста в дальнейшем можно выпекать в обычной духовке или в хлебопечке, при наличии в ней программы «Выпечка». Современные хлебопечки, кроме своего прямого назначения, обладают и другими возможностями. Так, в некоторых приборах есть функция приготовления варенья и джема, другие хлебопечки оборудованы еще и специальным контейнером для приготовления йогурта. Не исключено, что в ближайшее время на радость домашним хозяйкам появятся значительно более усовершенствованные, умные, многофункциональные хлебопечки.

Хлеб пшеничный

Постный пшеничный хлеб

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 560 г Вода – 340 мл Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сухими дрожжами, сахаром и солью, засыпать в форму для выпекания, влить жидкости. Включить основную программу.

Простой пшеничный хлеб

Компоненты на 1 кг

Неотбеленная пшеничная мука – 600 г Вода – 380 мл Молоко сухое – 5 чайных ложек Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 4 чайные ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Просеянную муку и все остальные компоненты в соответствии с инструкцией загрузить в форму для выпекания и включить программу.

Французский хлеб

Вариант 1 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 560 г Вода – 340 мл Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Соль – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Компоненты загрузить в форму для багета и выпекать по программе «Французский хлеб». Если формы для багета нет, то можно выпекать в имеющейся форме. Можно вымешанное в хлебопечке тесто сформировать руками в виде багета и печь на противне в духовке.

Вариант 2 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 500 г Мука пшеничная цельнозерновая – 60 г Вино красное – 140 мл Вода – 200 мл Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 2 чайные ложки Масло оливковое – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Измельченные грецкие орехи – 50 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Французский хлеб с луком

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего сорта – 560 г Вода – 340 г Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Дрожжи – 2 чайные ложки

Лук репчатый – 2 шт.

Масло растительное – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Лук порубить, прожарить в масле. Затем загрузить все компоненты в форму для выпекания, выпекать по программе «Французский хлеб».

Чиабатта

Компоненты на 700 г

Мука пшеничная высшего сорта – 360 г Овсяные хлопья – 2 столовые ложки Сухое молоко – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Вода минеральная газированная – 280 мл Приправа «итальянские травы» – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Французский хлеб»

Хлеб молочный

Вариант 1 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Сухое молоко – 2 столовые ложки Вода – 360 мл Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Компоненты, в соответствии с инструкцией к хлебопечке, выложить в форму для выпекания и готовить по основной программе.

Вариант 2 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г

Молоко цельное – 250 мл Вода – 110 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб на простокваше

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная первого сорта – 600 г Отруби пшеничные – 3 столовые ложки Простокваша – 250 г Вода – 120 мл Дрожжи сухие – 2 неполные чайные ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб на молочной сыворотке

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Молочная сыворотка – 370 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с изюмом на кефире

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 600 г Кефир – 300 мл Масло сливочное – 25 г

Яйцо – 1 шт. Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Изюм без косточек – 50 г

Способ приготовления

Масло порубить на кусочки. Яйцо вылить в мерный стакан, долить водой до метки 300 мл. Загрузить все компоненты в форму для выпекания. В диспенсер положить изюм. Если изюм слишком жесткий, его нужно предварительно вымочить в кипятке, а затем немного подсушить. Выпекать по основной программе.

Хлеб медовый с пахтой

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная второго сорта – 500 г Пахта – 3 столовые ложки Вода – 300 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Мед – 1–1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Зерновой хлеб» или по основной программе.

Хлеб медовый с маком

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 500 г Молоко сухое – 2 столовые ложки Вода – 250 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Мед – 4 столовые ложки Семена мака – 100 г Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Загрузить все компоненты теста в форму в соответствии с инструкцией к прибору, выпекать по основной программе.

Хлеб яичный

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Вода – 380 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Яйца – 1–2 шт. Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 3–4 чайные ложки

Способ приготовления

Разбить яйца, влить в мерный стакан, довести водой до метки 380 мл. Жидкость и муку загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Затем в форму добавить оставшиеся компоненты и выпекать по основной программе.

Хлеб сырный

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 560 г Молоко – 100 мл Вода – 170 мл Сыр твердых сортов тертый – 150 г Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выложить все компоненты в форму для выпекания в соответствии с инструкцией хлебопечки. Выпекать по основной программе.

Хлеб с сыром и зеленью

Вариант 1 Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 540 г Мука пшеничная второго сорта – 60 г Молоко – 130 мл Вода – 250 г Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сыр твердых сортов тертый – 80 г Лук зеленый рубленый – 4 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Все компоненты выложить в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

Вариант 2 Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная неотбеленная – 600 г Вода – 380 мл Сухое молоко – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Тертый сыр типа «пармезан» – 100 г Мелко нарубленный зеленый лук – 2 столовые ложки Мелко нарубленная зелень укропа – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с сыром и помидорами

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 525 г Мука пшеничная второго сорта – 75 г

Вода – 375 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сыр твердых сортов тертый – 40 г Помидоры вяленые измельченные – 40 г Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Помидоры насыпать в диспенсер. Остальные компоненты выложить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией. Выпекать по основной программе.

Хлеб томатный

Компоненты на 450 г

Мука пшеничная высшего сорта – 250 г Паста томатная – 2 столовые ложки Вода – 100 мл Соль – 0,5 чайной ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с маком, кунжутом и семечками

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Вода – 380 мл Сухое молоко – 2 столовые ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Сахар – 4 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Семена мака – 3 чайные ложки

В диспенсер:

Слегка поджаренные семена кунжута – 3 чайные ложки Семена подсолнечника – 5 чайных ложек

Способ приготовления

Семена подсолнечника и кунжута насыпать в диспенсер.

Остальные компоненты загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

Хлеб шоколадный

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Яйцо – 1 шт. Молоко цельное – 100 мл Вода – около 150 мл Соль – 1,5 чайной ложки Сахарная пудра – 50 г Масло сливочное – 25 г Какао порошок – 4 чайные ложки Тертый горький шоколад – 100 г Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

В мерный стакан вылить яйцо, влить молоко и довести водой до метки 300 мл. Загрузить все компоненты в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

Хлеб с орехами и цитрусовыми

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 550 г Апельсиновый сок – 150 г Йогурт лимонный – 200 г Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Нарезанное кусочками сливочное масло – 40 г Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Молотые грецкие орехи – 40 г

В диспенсер:

Тертая цедра лимона – 2 чайные ложки Тертая цедра апельсина – 3 чайные ложки

Способ приготовления

Загрузить компоненты в форму для выпекания. Цедру цитрусовых положить в диспенсер, выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб с изюмом и маком

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 540 г Вода – 140 мл Молоко – 150 мл Масло сливочное – 50 г Сахар – 1 столовая ложка Ванильный сахар – 1 пакетик Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Семена мака – 2 столовые ложки Изюм без косточек – 50 г

Способ приготовления

Жесткий изюм предварительно ненадолго замочить в горячей воде. Мягкий изюм замачивать не надо. Замоченный изюм обсушить полотенцем, обсыпать мукой, потрясти и положить в диспенсер. Все остальные компоненты загрузить в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Выпекать по основной программе или по программе «Сладкий хлеб»

Хлеб с изюмом и курагой

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 550 г Вода – 315 мл Сухое молоко – 4 чайные ложки Сахарная пудра – 25 г Соль – 1 чайная ложка Нарезанное на кусочки сливочное масло – 40 г Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Экстракт солода – 3 столовые ложки Пряности для выпечки хлеба – 1 чайная ложка

В диспенсер:

Изюм без косточек – 50 г Вымоченная и нарезанная на кусочки курага – 50 г

Для глазури

Сахарная пудра – 3 чайные ложки Молоко – 3 чайные ложки

Способ приготовления

Загрузить компоненты в форму для выпекания, изюм и курагу положить в диспенсер, выпекать по программе «Сладкий хлеб». Горячий хлеб вынуть из формы, положить на решетку. Предварительно приготовить глазурь: растворить сахарную пудру в горячем молоке. Силиконовой кисточкой смазать глазурью теплый верхний слой хлеба.

Хлеб с миндалем и кедровыми орешками

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 540 г Вода – 235 мл Йогурт без добавок – 180 мл Сахарная пудра – 50 г Миндаль молотый – 50 г Молотые кедровые орешки – 50 г Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Загрузить все компоненты в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб рисовый с медом

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 200 г Мука ржаная – 50 г Рисовая мука – 100 г Сахар – 2 столовые ложки Мед – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Кефир – 200 мл

Способ приготовления

Все компоненты загрузить в форму для выпекания. Печь по основной программе.

Хлеб на топленом молоке с медом

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Мука пшеничная второго сорта – 180 г Вода – 330 мл Молоко топленое – 100 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Мед – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб медовый с отрубями и орехами

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Вода – 380 мл Отруби – 25 г Молоко сухое – 1 столовая ложка Мед – 3 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Жареный фундук – 50 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб манный

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 200 г Мука пшеничная второго сорта – 160 г Манная крупа – 180 г Вода – 150 мл Кефир – 150 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб манный с сухофруктами

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 200 г Манная крупа – 160 г Молоко – 100 мл Вода – 80 мл Мед – 1 столовая ложка Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Майонез – 1,5 столовой ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

В диспенсер:

Курага измельченная – 2 столовые ложки Изюм без косточек – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с перловой мукой

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 400 г Размолотая перловая крупа – 120 г Соль – 2 чайные ложки Сахар – 1 столовая ложка Вода – 260 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Семена подсолнуха – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с кукурузной мукой

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 330 г Мука кукурузная мелкого помола – 150 г Мука ржаная – 50 г Молоко – 150 мл Вода – 190 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб кукурузный на ряженке

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 450 г Мука кукурузная – 100 г Ряженка – 300 мл Вода – 70 мл Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб ячменный

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 400 г Мука ячменная – 200 г Вода – 370 мл Сухое молоко – 3 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло сливочное – 30 г Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Масло сливочное нужно порубить ножом на мелкие кусочки. Все компоненты загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

Хлеб ячменный с изюмом

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 380 г Ячменная мука – 120 г Молоко – 100 мл Вода – 100 мл Яйцо – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Масло оливковое – 1,5 столовой ложки

В диспенсер:

Изюм без косточек – 0,5 стакана

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с овсяной мукой

Вариант 1 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 350 г Мука овсяная – 120 г Ржаная мука – 50 г Молоко – 150 мл Вода – 190 мл

Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 3 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе

Вариант 2 Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого сорта – 400 г Мука непросеянная пшеничная – 100 г Мука овсяная – 100 г Простокваша – 200 г Вода –170 мл Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Мед – 2 столовые ложки Масло сливочное – 30 г

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно порубить на мелкие кусочки. Компоненты загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке, выпекать по основной программе.

Хлеб овсяный с кукурузой

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 300 г Мука кукурузная – 60 г Хлопья «геркулес» – 5 столовых ложек Соль – 2 чайные ложки Сахар – 2 столовые ложки Масло кукурузное – 2 столовые ложки Молоко – 270 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб гречневый

Вариант 1 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 350 г Мука гречневая – 120 г Мука ржаная – 50 г Молоко – 150 мл Вода – 200 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 3 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Вариант 2 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная 2 сорта – 425 г Вода – 125 мл Молоко – 125 мл Гречневая рассыпчатая каша – 150 г Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб рисовый

Вариант 1 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 350 г Мука рисовая – 170 г Молоко – 150 мл Вода – 190 мл Масло растительное – 1 столовая ложка Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Вариант 2 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 425 г Рис отварной рассыпчатый – 150 г Молоко – 120 мл Вода – 120 мл Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 25 г Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с просяной мукой

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 450 г Мука просяная – 100 г Отруби пшеничные – 2 столовые ложки Молоко – 100 мл Вода – 220 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе или по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с овсяными хлопьями

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 400 г Размолотые овсяные хлопья – 50 г Вода – 200 мл Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 2,5 столовой ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Масло сливочное – 40 г Семена кунжута – 50 г

Способ приготовления

Все компоненты загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору. Сливочное масло предварительно порубить на мелкие кусочки. Выпекать по основной программе.

Хлеб картофельный

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 500 г Мука ржаная – 60 г Хорошо размятый отварной теплый картофель – 100 г Молоко – 200 мл Вода – 100 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 2 чайные ложки Соль – 2 чайные ложки Сухая зелень – 1–2 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

В хлебопечку в соответствии с инструкцией выложить компоненты, добавить половину муки, включить программу № 1 и следить за замесом. Оставшуюся муку подсыпать постепенно до полного исчезновения воды под мешалкой. Хлеб хорошо поднимается.

Хлеб картофельный с луком

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная первого сорта – 400 г Картофельное пюре – 100 г Отвар картофельный – 170 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Лук порубить, обжарить в растительном масле. Загрузить все компоненты в форму для выпекания. Выпекать по основной программе.

Хлеб с тыквой

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 560 г Мякоть отварной тыквы – 70 г Молоко – 150 мл Вода – 130 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Кориандр молотый – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с яблоком

Компоненты на 950 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 520 г Отруби пшеничные – 2 столовые ложки Яблоко – 120 г Вода – 100 мл Молоко – 100 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 2 чайные ложки Ванильный сахар – 1 пакетик Корица молотая – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб огуречный

Компоненты на 900 г

Огурец свежий – 100 г Мука пшеничная высшего или первого сорта – 550 г Отруби пшеничные – 2 столовые ложки Вода – 250 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Сухой измельченный укроп – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Загрузить компоненты хлеба в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору. Засыпать половину муки, в дальнейшем муку подсыпать постепенно до полного исчезновения жидкости под мешалкой. Выпекать по основной программе.

Хлеб лимонный

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 540 г Кефир – 120 г Вода – 200 мл Лимонный сок – 2 чайные ложки Яйцо – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Компоненты хлеба загрузить в хлебопечку. Соль и лимонный сок не должны соприкасаться с дрожжами. Выпекать по основной программе.

Хлеб апельсиновый

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего сорта – 600 г Апельсиновый сок свежеотжатый – 370 мл Тертая апельсиновая цедра – 3 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с фундуком и финиками

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 450 г Молоко разбавленное – 200 мл Масло сливочное – 40 г Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 1 чайная ложка Тертая цедра апельсина – 1 столовая ложка

В диспенсер:

Измельченный фундук – 3 столовые ложки Нарезанные кусочками финики – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб на йогурте с инжиром

Компоненты на 950 г

Мука пшеничная высшего сорта – 450 г Йогурт натуральный – 220 мл Сахар – 3 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Масло сливочное – 40 г

В диспенсер:

Нарезанный кусочками инжир – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с морковью

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 550 г Отруби пшеничные – 1 столовая ложка Морковное пюре отварное – 80 г Молоко – 150 мл Вода – 150 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Кориандр молотый – 1 чайная ложка Корица молотая – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с ягодами

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 600 г Отруби пшеничные – 20 г Молоко – 180 мл Вода – 200 мл Сахар – 2 столовые ложки Мед – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Масло сливочное – 20 г

В диспенсер:

Ягоды земляники подсушенные – 50 г Ягоды малины подсушенные – 50 г

Способ приготовления

Слегка подсушенные ягоды положить в диспенсер. Остальные компоненты загрузить в форму для выпекания. Сливочное масло предварительно порубить на кусочки. Выпекать по основной программе или по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб ликерный

Компоненты на 950 г

Мука пшеничная высшего сорта – 500 г Молоко – 100 мл Вода – 100 мл Ликер – 100 мл Масло сливочное – 30 г Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с кунжутом

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 400 г Отруби пшеничные – 1 столовая ложка Вода – 115 мл Молоко – 115 мл Мед – 1,5 столовой ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Какао порошок – 1,5 чайной ложки

Для смазывания и обсыпки хлеба:

Белок одного яйца Семена кунжута – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе. Верхнюю корку горячего хлеба смазать взбитым яичным белком и обсыпать кунжутом.

Хлеб с творогом и кунжутом

Вариант 1 Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 400 г Отруби пшеничные – 1 столовая ложка Творог нежирный – 100 г Вода – 150 мл Масло растительное – 1 столовая ложка Сахар – 1,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Для смазки и обсыпки хлеба:

Белок одного яйца Семена кунжута – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе. Верхнюю корку горячего хлеба смазать взбитым яичным белком и обсыпать семенами кунжута.

Вариант 2 Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 375 г Творог – 200 г Сахар – 60 г Яйца – 2 шт. Молоко – 80 мл Масло сливочное – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб с фундуком

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 400 г Молоко – 150 мл Вода – 150 мл Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло сливочное – 30 г

В диспенсер:

Изюм – 50 г Раздробленные ядра фундука – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно порубить ножом на маленькие кусочки. Загрузить все компоненты в хлебопечку. Выпекать по основной программе.

Хлеб с какао и фундуком

Компоненты на 1 кг

Пшеничная мука высшего или первого сорта – 580 г Пшеничные отруби – 20 г Молоко – 200 мл Вода – 200 мл Порошок какао – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки

В диспенсер:

Измельченные ядра фундука – 70 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Творожный хлеб с миндалем

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 400 г

Творог – 150 г Молоко – 150 мл Соль – 1 чайная ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Мелко нарезанный миндаль – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе

Хлеб чесночный

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная первого сорта – 350 г Молоко – 150 мл Вода – 150 мл Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1,5 столовой ложки Сахар – 0,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Сливочное масло порубить на мелкие кусочки. Чеснок очень мелко порубить. Загрузить все компоненты в хлебопечку в соответствии с инструкцией к ней. Выпекать по основной программе.

Хлеб чесночный с грибами

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная первого сорта – 500 г Вода – 200 мл Яичные желтки – 2 шт. Грибы сушеные – 40 г Чеснок – 3–4 зубчика Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Сухие грибы замочить в 200 мл кипятка на 30–40 минут, затем размоченные грибы немного отжать, жидкость слить и процедить. Эту жидкость нужно будет добавить в муку для замеса теста. Грибы и чеснок мелко нашинковать. В мерный стакан влить все жидкие компоненты, довести водой до отметки 350 мл, загрузить в хлебопечку все компоненты в соответствии с ее инструкцией и выпекать по основной программе.

Хлеб горчичный

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 400 г Мука кукурузная – 50 г Кефир – 200 мл Вода – 50 мл Горчица столовая – 1 столовая ложка Майонез – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сахар – 2 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб горчичный на пиве

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная первого сорта – 550 г Пиво темное – 200 мл Вода – 110 мл Горчица столовая – 2 столовые ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Дрожжи сухие – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе

Хлеб итальянский

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего сорта – 480 г Крупа манная – 125 г Молоко – 250 мл Отвар картофеля – 125 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб пшеничный ускоренной выпечки

Вариант 1 Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 600 г Сухое молоко – 2 столовые ложки Вода – 380 мл Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 4 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Ускоренная выпечка».

Вариант 2 Компоненты на 1 кг

Неотбеленная пшеничная мука – 600 г Молоко – 350 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 4 чайные ложки Дрожжи сухие – 4 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Ускоренная выпечка».

Хлеб фруктовый

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 540 г Апельсиновый сок – 200 мл Молоко – 90 мл Масло сливочное – 40 г Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Любые фруктовые цукаты – 100 г

Способ приготовления

Если использовать свежевыжатый фруктовый сок, то нужно добавить 1–2 столовые ложки сахара. Сливочное масло порубить на кусочки. Компоненты загрузить в форму для выпекания. Выпекать по основной программе.

Хлеб сладкий

Вариант 1 Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего сорта – 600 г Яйца – 2 шт. Молоко – 280 мл Масло сливочное – 150 г Сахар – 70 г Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 2,5 чайной ложки

Способ приготовления

Компоненты загрузить в форму для выпекания. Сливочное масло предварительно порубить на небольшие кусочки. Выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Вариант 2 Компоненты на 1 кг

Неотбеленная пшеничная мука – 600 г Топленое молоко – 280 мл Яйца – 2 шт. Масло топленое – 100 г Сахар – 80 г Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 2,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб сдобный к чаю

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 400 г Вода – 150 мл Сметана 30 % – 100 г Сыр твердых сортов – 70 г Сахар – 2 столовые ложки Мед – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Масло сливочное – 30 г

Способ приготовления

Масло порубить на кусочки. Сыр натереть на терке. Все компоненты загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб солодовый с изюмом и курагой

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 550 г Вода – 315 мл Экстракт солода – 3 столовые ложки Сухое молоко – 4 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Мед – 1 столовая ложка Масло сливочное – 50 г Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

В диспенсер:

Изюм – 60 г Курага – 60 г

Для глазури

Сахарная пудра – 1 столовая ложка Молоко – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Выпекать по программе «Сладкий хлеб». Сахарную пудру растворить в горячем молоке и смазать теплый хлеб глазурью.

Хлеб с миндалем и смородиной

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего сорта – 540 г Йогурт натуральный – 180 мл Вода – 235 мл Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Миндаль измельченный – 50 г Ягоды черной смородины – 80 г

Способ приготовления

Выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб восточный

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная первого сорта – 280 г Молоко – 170 мл Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 50 г Разрыхлитель – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Сахарная пудра – 120 г Сушеный кокос – 30 г Кусочки свежих южных фруктов – 100 г

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно растопить. Все компоненты загрузить в хлебопечку, выпекать по программе «Бездрожжевая выпечка».

Хлеб банановый

Вариант 1 Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого сорта – 280 г Молоко – 80 мл Сметана – 65 г Сахар – 50 г Масло сливочное – 120 г Патока светлая – 200 г Сода питьевая – 1 чайная ложка Разрыхлитель – 2 чайные ложки Яйца – 2 шт. Корица молотая – 1 неполная чайная ложка Очищенные бананы – 200 г

Способ приготовления

Предварительно масло, патоку и сахар растопить при перемешивании на небольшом огне. Бананы растереть до однородной массы, смешать со сметаной, яйцами и молоком. Загрузить все компоненты в хлебопечку и выпекать по программе «Бездрожжевая выпечка».

Вариант 2 Компоненты на 900 г

Мука пшеничная первого сорта – 450 г Отруби пшеничные – 30 г Бананы очищенные 75 г Вода – 200 мл Молоко – 100 мл Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Мед – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб колбасно-сырный

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная первого сорта – 440 г Вода – 260 мл Сухое молоко – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Мелко нарубленный чеснок – 1 столовая ложка Натертый твердый сыр – 2 столовые ложки Натертая сырокопченая колбаса – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Цельнозерновой хлеб
Пшеничный хлеб

Вариант 1 Компоненты на 1 кг

Цельнозерновая пшеничная мука – 600 г Сухое молоко – 4 чайные ложки Вода – 380 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Вариант 2 Компоненты на 900 г

Цельнозерновая пшеничная мука – 550 г Вода – 340 мл Лимонный сок – 1 столовая ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Воздушный хлеб

Компоненты на 1 кг

Пшеничная цельнозерновая мука – 500 г Пшеничная мука высшего сорта – 100 г Вода – 350 мл Сухое молоко – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сливочное масло – 25 г Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Сливочное масло порубить на маленькие кусочки. Все компоненты загрузить в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб». Можно выпекать по программе «Быстрая выпечка».

Хлеб «селяночка»

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого сорта – 450 г Мука пшеничная цельнозерновая – 150 г Молоко топленое – 230 мл Вода теплая – 180 мл Соль – 1 чайная ложка Мед – 1 столовая ложка Масло сливочное – 25 г Дрожжи сухие – 4 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с маком и семечками

Компоненты на 1 кг

Цельнозерновая пшеничная мука – 500 г Мука пшеничная высшего сорта – 100 г Сухое молоко – 2 столовые ложки Вода – 380 мл Сахар – 1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Семена мака – 1 столовая ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки

В диспенсер:

Семена подсолнуха – 4 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с горохом

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Мука пшеничная второго сорта – 100 г Мука пшеничная цельнозерновая – 80 г Мука гороховая – 90 г Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Кислое молоко – 200 мл Вода – 130 мл

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб» или по основной программе.

Хлеб с кабачком

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Мука пшеничная цельнозерновая – 110 г Мука ржаная – 100 г Молоко – 100 мл Вода – 140 мл Мякоть кабачка – 100 г Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Кабачок натереть на терке, загрузить все компоненты в хлебопечку и выпекать по основной программе.

Луковый хлеб

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого сорта – 300 г Цельнозерновая пшеничная мука – 300 г Молоко теплое – 350 мл Масло сливочное – 50 г Луковица – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Сахар – 4 чайные ложки Перец черный молотый – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 4 чайные ложки

Способ приготовления

Луковицу почистить, мелко порубить и потушить на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета. В форму для выпекания выложить все компоненты в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб кофейный

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 300 г Мука пшеничная цельнозерновая – 240 г Кофейная гуща – 1,5 столовой ложки Какао-порошок – 1 столовая ложка Молоко – 150 мл Вода – 170 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб медовый

Компоненты на 1 кг

Цельнозерновая пшеничная мука – 540 г Пшеничная мука первого или высшего сорта – 60 г Вода – до 380 мл Яйца – 2 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Мед – 2 столовые ложки Соль – 2 чайные ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

В мерный стакан влить лимонный сок и добавить 2 яйца, долить водой до метки 380 мл и перемешать. В форму для выпекания загрузить компоненты в соответствии с инструкцией к прибору. Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб на молоке

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная цельнозерновая – 350 г Мука пшеничная высшего сорта – 180 г Молоко топленое – 150 мл Вода – 180 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Измельченная курага – 80 г

Способ приготовления

Выпекать на основной программе.

Хлеб с тыквенными семенами

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Мука пшеничная цельнозерновая – 180 г Сухое молоко – 2 столовые ложки Вода – 330 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Очищенные и измельченные семена тыквы – 50 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с черносливом и медом

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная цельнозерновая – 600 г Молоко – 180 мл Вода – 200 мл Мед – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Мелко нарезанная мякоть чернослива – 0,5 стакана

Способ приготовления

Мякоть чернослива обсушить салфеткой, смешать со столовой ложкой муки и насыпать в диспенсер. Остальные компоненты в соответствии с инструкцией к хлебопечке загрузить в форму для выпекания. Выпекать по основной программе или по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с курагой и фундуком

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная цельнозерновая – 200 г Мука пшеничная первого сорта – 330 г Вода – 330 мл Сухое молоко – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Нарезанная кусочками курага – 50 г Очищенный измельченный фундук – 50 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с яблоком и джемом

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная цельнозерновая – 200 г Мука пшеничная первого сорта – 200 г Отруби пшеничные – 50 г Картофельный отвар – 200 мл Яблоко – 1 шт. Фруктовый джем – 100 г Масло растительное – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Соль – 0,5 чайной ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Джем и яблоко мелко порубить. Все компоненты выложить в форму для выпекания. Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с орехами

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана Мука пшеничная цельнозерновая – 1 стакан Молоко – 200 мл Вода – 60 мл Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки

В диспенсер:

Жареный фундук – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб с семенами и орехами

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная первого сорта – 250 г Мука ржаная – 80 г Мука пшеничная цельнозерновая – 90 г Вода – 300 г Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1 чайная ложка Мак – 1 чайная ложка Слегка обжареный кунжут – 0,5 чайной ложки Семена льна – 1 чайная ложка Тыквенные семечки – 1 чайная ложка Измельченные ядра грецкого ореха – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с картофелем

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 250 г Мука пшеничная цельнозерновая – 200 г Картофельное пюре – 100 г Молоко – 150 мл Яйцо – 1 шт. Соль – 0,75 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб»

Пшенично-ржаной цельнозерновой хлеб

Вариант 1 Компоненты на 750 г

Мука пшеничная цельнозерновая – 100 г Мука ржаная цельнозерновая – 100 г Мука пшеничная первого сорта – 200 г Закваска солодовая – 40 г Простокваша – 150 г Вода – 150 г Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Цельнозерновой хлеб» или основной программе.

Вариант 2 Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого сорта – 300 г Мука ржаная – 100 г Мука пшеничная цельнозерновая – 200 г Молоко – 160 мл Вода – 160 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Майонез – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Белки яиц – 4 шт.

Способ приготовления

Выпекать также по основной программе или по программе «Цельнозерновой хлеб».

Пшенично-ржаной хлеб

Хлеб с семенами тыквы

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Мука ржаная – 100 г Молоко – 100 мл Вода – 100 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 1,5 столовой ложки Соль – 0,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Очищенные и измельченные тыквенные семечки – 70 г

Способ приготовления

Тыквенные семечки насыпать в диспенсер. Остальные компоненты загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

Хлеб с геркулесом и курагой

Компоненты на 750 г

Мука пшеничная высшего сорта – 250 г Мука ржаная – 200 г Сахар – 2 столовые ложки Хлопья овсяные «Геркулес» – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Вода – 200 мл

В диспенсер:

Вымоченная и нарезанная кусочками курага – 100 г

Способ приготовления

Компоненты хлеба загрузить в форму для выпекания, курагу положить в диспенсер. Выпекать по основной программе.

Хлеб с проростками пшеницы

Компоненты на 1 кг

Пшеничная мука высшего сорта – 150 г Пшеничная мука грубого помола – 300 г Молотые зерна пророщенной пшеницы – 150 г Соль – 1 чайная ложка Мед – 2 столовые ложки Вода – 350 мл Молоко сухое – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Компоненты выложить в форму хлебопечки в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Выпекать по основной программе.

Хлеб с курагой и миндалем

Компоненты на 600 г

Мука пшеничная высшего сорта – 250 г Ржаная мука – 100 г Молоко – 100 мл Вода – 100 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

В диспенсер:

Вымоченная и нарезанная кусочками курага – 70 г

Для обсыпки хлеба:

Измельченный миндаль – 50 г

Способ приготовления

Загрузить компоненты в форму для выпекания, курагу положить в диспенсер. Выпекать по основной программе. Горячий хлеб поместить на решетку и обсыпать миндалем.

Хлеб апельсиновый с орехами и семечками

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого сорта – 400 г Мука пшеничная цельнозерновая – 100 г Мука ржаная – 100 г Вода – 380 мл Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло подсолнечное – 1,5 столовой ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Апельсиновые цукаты – 50 г Измельченные грецкие орехи – 50 г Зерна подсолнечника – 50 г Семена кунжута – 50 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб укропный

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 200 г Мука ржаная – 200 г Молоко – 150 мл Вода – 100 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Масло растительное – 1 столовая ложка Измельченный сухой укроп – 2 чайные ложки Дрожжи сухие – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб лимонный

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 350 г Мука ржаная – 200 г Отруби ржаные – 50 г Сухое молоко – 2 столовые ложки Вода – 350 мл Лимонный сок – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 3 чайные ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки

В диспенсер:

Измельченная лимонная цедра – 2 чайные ложки Измельченная апельсиновая цедра – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб на пиве

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 340 г Мука ржаная – 200 г Пиво темное – 160 мл Вода – 200 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 2 чайные ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Молотый тмин – 0,5 чайной ложки Молотый кориандр – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Все компоненты загрузить в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

Хлеб на квасе

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 290 г Мука ржаная – 250 г Квас натуральный на солоде – 180 мл Вода – 180 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 2 чайные ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Молотый тмин – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб томатный

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 380 г Мука ржаная – 180 г Томатная паста – 2 столовые ложки Маринад из-под консервированных помидоров – 100 мл Вода – 240 мл Соль – около 0,5 чайной ложки Сахар – 1–2 чайные ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 2 столовые ложки

Для обсыпки хлеба:

Семена тмина и кориандра – по 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Томатную пасту развести в маринаде, добавить воду, перемешать. Затем по вкусу добавить соль и сахар. Все компоненты загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по основной программе. Верхнюю корку готового горячего хлеба смазать растительным маслом и посыпать семенами тмина и кориандра.

Хлеб с луком

Компоненты на 1 кг Мука пшеничная высшего или первого сорта – 350 г Ржаная мука – 250 г Молоко – 200 мл Вода – 150 мл Соль – 1 чайная ложка Сахар – 3 чайные ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Луковица большая – 1 шт. Кориандр молотый – 1 чайная ложка Масло сливочное – 50 г

Способ приготовления

Масло порубить. Соль и сахар растворить в воде. Все компоненты загрузить в форму для выпекания. Выпекать по основной программе.

Хлеб с изюмом и пряностями

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 360 г Мука ржаная – 200 г Молоко – 150 мл Настой крепкого черного чая – 210 мл Сахар – 1,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Молотый кориандр – 0,5 чайной ложки Молотая корица – 0,5 чайной ложки Молотый мускатный орех – 0,25 чайной ложки Молотый имбирь – 0,25 чайной ложки Молотый кардамон – 0,5 чайной ложки Изюм без косточек – 80 г

Способ приготовления

Если изюм слишком сухой, его нужно предварительно замочить в кипятке. Затем обсушить салфеткой, смешать с небольшим количеством муки и потрясти. Подготовленный изюм выложить в диспенсер. Остальные компоненты загрузить в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции хлебопечки. Выпекать по основной программе.

Хлеб деревенский

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 400 г Мука ржаная – 200 г

Молоко – 250 мл Вода – 160 мл Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1,5 столовой ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Масло сливочное – 20 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе. Можно выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Хлеб с тмином и семенами подсолнуха

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 200 г Мука ржаная – 150 г Молоко – 100 мл Вода – 100 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Дрожжи сухие – 1 чайная ложка Семена тмина – 1 чайная ложка

В диспенсер:

Очищенные семена подсолнечника – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Хлеб на квасном сусле с тмином

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 100 г Ржаная мука – 300 г Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки Квасное сусло – 1 столовая ложка Квас – 200 мл Семена тмина – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Горчичный хлеб

Компоненты на 900 г

Мука пшеничная высшего сорта – 380 г Ржаная мука – 180 г Ржаные отруби – 1 столовая ложка Молочная сыворотка – 360 мл Масло горчичное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Яичный хлеб на кефире

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 200 г Мука ржаная – 200 г Кефир – 200 г Вода – 200 г Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Мед – 1 столовая ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Яйцо вылить в мерный стакан и довести водой до метки 200 мл, в форму для выпекания загрузить компоненты в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

Хлеб яблочный

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная – 200 г Мука ржаная – 200 г Молоко – 100 мл Вода – 100 мл Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Масло растительное – 1 столовая ложка Яблоко среднее – 1 шт. Орехи грецкие молотые – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Черный хлеб

Вариант 1 Компоненты на 650 г

Мука пшеничная первого сорта – 280 г Мука ржаная – 70 г Вода – 260 мл Майонез – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Мед – 1 столовая ложка Какао порошок – 1 столовая ложка Растворимый кофе – 1 чайная ложка Сухие дрожжи –1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Вариант 2 Компоненты на 1 кг

Ржаная мука – 250 г Мука пшеничная первого сорта – 150 г Мука пшеничная непросеянная – 150 г Вода – 350 мл Отруби пшеничные – 2 столовые ложки Кофе растворимый – 2 столовые ложки Масло подсолнечное –2 столовые ложки Патока – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 3 чайные ложки

В диспенсер:

Семена тмина – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе

Хлеб на кефире

Компоненты на 650 г

Мука пшеничная высшего сорта – 250 г Мука ржаная – 250 г Кефир – 160 мл Вода – 160 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Молотый кориандр – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе или по программе «Ржаной хлеб».

Хлеб на ряженке

Компоненты на 900 г

Мука ржаная – 250 г Мука пшеничная первого сорта – 250 г Ряженка – 270 мл Вода – 100 мл Масло кукурузное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе или по программе «Ржаной хлеб».

Хлеб на квасе

Компоненты на 1 кг Мука ржаная – 260 г Мука пшеничная первого сорта – 200 г Мука пшеничная второго сорта – 100 г Квас любой – 400 мл Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1,5 столовой ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

Для обсыпки:

Тмин – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по программе «Ржаной хлеб».

Хлеб с геркулесом и отрубями

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Мука ржаная – 200 г Пшеничные отруби – 2 столовые ложки Хлопья геркулеса – 3 столовые ложки Вода – 350 мл Молоко сухое – 1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Ржаной хлеб».

Хлеб кубанский

Компоненты на 1 кг

Мука пшеничная первого сорта – 300 г Мука ржаная – 260 г Вода – 430 мл Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1,5 столовой ложки Сухая ржаная закваска – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Очищенные жареные семечки – 0,75 стакана

Способ приготовления

Выпекать по программе «Ржаной хлеб».

Хлеб на закваске

Компоненты на 750 г

Мука ржаная – 1,5 стакана Мука пшеничная первого сорта – 1,5 стакана Крепкий чай – 1 стакан Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Ржаная закваска – 2 столовые ложки Кофе растворимый – 1 чайная ложка Порошок какао – 1 чайная ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 2 столовые ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки

Для приготовления закваски:

Мука ржаная – 0,5 стакана Сахар – 1 столовая ложка Дрожжи сухие – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Приготовление закваски: компоненты перемешать, развести теплой водой до сметанообразного состояния, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на полдня. По истечении этого времени закваску можно использовать. Хранить закваску в холодильнике. Далее все компоненты для приготовления хлеба поместить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по программе «Ржаной хлеб».

Ржаной хлеб с тмином

Компоненты на 700 г Мука ржаная – 2 стакана Мука пшеничная – 1,5 стакана Молоко – 250 мл Вода – 125 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Тмин – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по основной программе.

Ржаной солодовый хлеб

Компоненты на 650 г

Мука ржаная – 300 г Мука пшеничная первого сорта – 150 г Солодовая закваска – 3 столовые ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Масло растительное – 2,5 столовой ложки Мед – 1 столовая ложка

Для обсыпки хлеба:

Семена тмина – 1 чайная ложка Семена кунжута – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Все компоненты, кроме семян, загрузить в форму для выпекания. Выпекать по программе «Ржаной хлеб». Верхнюю корку готового горячего хлеба смазать растительным маслом и посыпать семенами.

Хлеб картофельный с луком

Компоненты на 650 г

Ржаная мука – 250 г Мука пшеничная первого сорта – 150 г Картофельный отвар – 120 мл Очищенный отварной картофель среднего размера – 2 шт. Яйцо – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Луковица небольшая – 1 шт.

Способ приготовления

Картофель размять. Лук очень мелко порубить. Все компоненты загрузить в хлебопечку. Выпекать по основной программе.

Ржаной чесночный хлеб

Компоненты на 650 г

Мука ржаная – 300 г Мука пшеничная первого сорта – 200 г Вода – 240 мл Соль – 0,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Чеснок – 3 зубчика

Способ приготовления

Чеснок мелко порубить. Масло сливочное порубить ножом на маленькие кусочки. Все компоненты загрузить в хлебопечку и выпекать по основной программе или по программе «Ржаной хлеб».

Ржаной хлеб с перцем

Компоненты на 650 г

Мука ржаная – 300 г Мука пшеничная – 150 г Вода – 200 мл Маленький стручок болгарского перца – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Ржаной хлеб» или по основной программе.

Ржаной хлеб на пиве

Компоненты на 650 г

Мука ржаная – 250 г Мука пшеничная – 150 г Темное пиво – 150 мл Вода – 100 мл Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Масло оливковое – 1 столовая ложка Тмин молотый – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Все компоненты загрузить в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Выпекать по программе «Ржаной хлеб».

Ржаной хлеб «сибирский»

Компоненты на 650 г

Мука ржаная – 300 г Мука пшеничная первого сорта – 100 г Среднезаваренный теплый чай – 220 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1,5 столовой ложки Масло растительное – 1,5 столовой ложки

В диспенсер:

Очищенные кедровые орешки – 70 г

Способ приготовления

Выпекать по основной программе или по программе «Ржаной хлеб».

Ржаной яблочный хлеб

Компоненты на 650 г

Мука ржаная – 300 г Мука пшеничная – 100 г Яблочный сок – 110 мл Вода – 110 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Соль – 1 чайная ложка Мед – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка

В диспенсер:

Изюм – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно порубить на маленькие кусочки. Все компоненты загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору. Выпекать по программе «Ржаной хлеб» или по основной программе.

Хлеб бородинский

Компоненты на 1 кг

Мука ржаная – 470 г Мука пшеничная первого сорта – 80 г Вода – 330 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки Мед – 2 столовые ложки Солод – 3 столовые ложки Кипяток для заваривания солода – 80 мл

Для обсыпки хлеба:

Тмин – 1 чайная ложка Кориандр – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Солод заварить в 80 мл кипятка и оставить для набухания. Затем, в соответствии с инструкцией к хлебопечке, загрузить все компоненты в форму для выпекания. Выпекать по программе «Ржаной хлеб». Верхнюю корочку готового горячего хлеба смазать растительным маслом и посыпать пряностями.

Безглютеновый хлеб

Белый хлеб

Вариант 1 Компоненты на 1 кг

Специальная безглютеновая мука – 500 г Вода – 450 мл Сухое молоко – 4 чайные ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Масло растительное – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Загрузить компоненты в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Выпекать по программе «Безглютеновый хлеб».

Вариант 2 Компоненты на 1 кг

Специальная безглютеновая мука – 500 г Вода – 420 мл Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки

Способ приготовления

Выпекать, как в предыдущем рецепте.

Хлеб рисовый

Вариант 1 Компоненты на 650 г

Рисовая мука – 200 г Крахмал картофельный – 200 г Яйцо – 1 шт. Кефир – 120 мл Вода – 120 мл Лимонный сок – 2 чайные ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Масло оливковое – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Безглютеновый хлеб».

Вариант 2 Компоненты на 700 г

Мука рисовая мелкого помола – 200 г Крахмал картофельный – 200 г Кефир – 120 мл Вода – 120 мл Масло сливочное – 2 столовые ложки Яйцо – 1 шт. Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Лимонный сок – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Выпекать по программе «Безглютеновый хлеб».

Хлеб с горохом и кукурузой

Компоненты на 1 кг

Рисовая мука – 330 г Гороховая мука – 60 г Кукурузная мука – 110 г Яйца – 3–4 шт. Вода – 420 г Масло растительное – 3 столовые ложки Лимонный сок – 1 чайная ложка Пищевой эмульгатор – 2 чайные ложки Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Безглютеновый хлеб».

Хлеб с изюмом

Компоненты на 1 кг

Рисовая мука – 330 г Гороховая мука – 70 г Картофельная мука – 110 г Вода – 410 мл Яйца – 2 шт. Масло подсолнечное – 45 мл Лимонный сок – 1 чайная ложка Пищевой эмульгатор – 2 чайные ложки Сахар –25 г Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Изюм – 80 г

Способ приготовления

Выпекать по программе «Безглютеновый хлеб»

Хлеб с семенами

Компоненты на 1 кг

Специальная безглютеновая мука – 500 г Молоко – 100 мл Вода – 350 мл Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Семена кунжута – 2 чайные ложки Семена мака – 2 чайные ложки Семена подсолнуха – 3 чайные ложки Семена тыквы – 3 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Безглютеновый хлеб»

Хлеб с амарантом

Компоненты

Специальная безглютеновая мука – 600 мл (по объему мерного стакана) Амарантовая мука – 3 столовые ложки Вода – 550 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Разрыхлитель для теста – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Безглютеновый хлеб».

Булочки, багеты, караваи

Булочки на топленом молоке

Компоненты на 18 шт.

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 500 г Молоко теплое – 230 мл Яйцо – 1 шт. Сахар – 1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Для смазывания изделий:

Яичный желток – 2 шт. Молоко – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Выложить все компоненты в хлебопечку, включить программу № 10. По окончании программы выложить тесто из хлебопечки на посыпанный мукой стол, раскатать в жгут, разрезать на 18 равных частей и положить в теплое место на 30 минут, за это время тесто должно увеличиться вдвое. Затем кусочки теста сформировать в виде продолговатых булочек, поверхность булочек смазать взбитыми с молоком яичными желтками, уложить на смазанный маслом противень, поставить в предварительно нагретую до 200 градусов духовку, выпекать до появления румяной корочки.

Булочки с маком

Компоненты

Неотбеленная пшеничная мука – 450 г Вода – 240 мл Яйцо – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Масло сливочное – 25 г Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Семена мака – 50 г

Для смазывания булочек:

Яичный желток – 1,5 шт. Вода – 1,5 столовой ложки

Способ приготовления

Компоненты загрузить в хлебопечку в соответствии с ее инструкцией. Включить программу «Тесто для ручного формирования». По окончании программы выложить тесто на посыпанный мукой стол, разделить его на 12 равных частей, придать им форму булочек и оставить на столе на некоторое время для расстойки. Выпекать в духовке до румяной корочки. Горячие булочки вынуть из духовки и смазать взбитыми с водой яичными желтками.

Булочки постные

Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 500 г Вода – 1,25 стакана Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1 чайная ложка

Для смазывания булочек и противня:

Растительное масло – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Загрузить все компоненты в хлебопечку, для замеса включить программу «Тесто». По окончании программы из готового теста сформировать булочки, уложить их на смазанный маслом противень и поставить на 20–30 минут в теплое место. Прогреть духовку, выпекать при температуре 180–200 градусов. Перед выпеканием булочки сбрызнуть водой или слегка посыпать мукой. Готовые булочки смазать растительным маслом.

Булочки с сыром

Компоненты

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 3 стакана Молоко – 1 стакан

Масло сливочное – 100 г Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи свежие прессованные – 25 г

Для начинки:

Тертый сыр – 150 г Масло сливочное – 4 столовые ложки

Способ приготовления

В форму хлебопечки в соответствии с ее инструкцией загрузить муку, молоко, растопленное сливочное масло и соль. Предварительно дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, всыпать столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место. Как только дрожжи начнут пузыриться, добавить их в тесто и включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, густо посыпать тертым сыром и скатать в рулет. Рулет нарезать небольшими кусочками, выложить на смазанный маслом противень и поставить на 20 минут в теплое место. Затем булочки сбрызнуть водой, поставить в прогретую духовку и выпекать около 15 минут.

Булочки с творогом

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 3,25 стакана Масло сливочное – 100 г Яйца – 2 шт. Творог – 250 г Молоко – 100 мл Сахар – 0,25 стакана Соль – 1 чайная ложка Дрожжи свежие прессованные – 30 г

Способ приготовления

Дрожжи развести в 2–3 столовых ложках теплой воды, добавить столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место. Как только дрожжи начнут пузыриться, загрузить в хлебопечку все компоненты в соответствии с инструкцией к прибору, включить программу «Тесто». Из приготовленного теста сформировать небольшие булочки, выложить их в смазанный маслом противень, поставить на 30 минут в теплое место, затем выпекать в предварительно прогретой духовке около 15–20 минут. Готовые булочки смазать растительным маслом или яйцом.

Булочки с изюмом

Компоненты

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 3 стакана Яйцо – 1 шт. Молоко – 1 стакан Сахар – 5 столовых ложек Соль – 1 чайная ложка Дрожжи свежие прессованные – 30 г Лимонная цедра измельченная – 1 столовая ложка Изюм – 100 г

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, всыпать столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место. Все компоненты хлеба выложить в хлебопечку, включить программу «Тесто». Из приготовленного теста сформировать небольшие булочки, выложить их на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 20–30 минут, затем булочки сбрызнуть водой, поставить в прогретую до 200 градусов духовку и выпекать около 15–20 минут.

Булочки с вареньем

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 2,5 стакана Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 180 г Яичные желтки – 4 шт. Сахар – 3 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Дрожжи свежие прессованные – 30 г

Для начинки:

Густое варенье

Для обсыпки:

Сахарная пудра – 2 столовые ложи

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место. Как только дрожжи начнут пузыриться, все компоненты теста загрузить в хлебопечку в соответствии с ее инструкцией. Включить программу «Тесто». Приготовленное тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать его в пласт толщиной 1,5–2 см, из теста вырезать стаканом лепешки, выложить их на смазанный маслом противень и поставить в теплое место примерно на 1 час. Затем края булочек немного поднять, смазать яйцом. В середине булочек сделать углубление, заполнить его густым вареньем. Подготовленные булочки поставить в предварительно прогретую духовку и выпекать около 15–20 минут.

Картофельные булочки с укропом

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 500 г Картофельное пюре – 120 г Молоко – 120 мл Картофельный отвар – 100 мл Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Небольшой пучок укропа

Способ приготовления

Укроп мелко порубить. В хлебопечку загрузить все компоненты для теста, включить программу «Тесто» или «Пицца». Из приготовленного теста сформировать небольшие булочки, уложить на смазанный маслом противень, поставить в теплое место на 30 минут. Затем поместить в предварительно прогретую до 180 градусов духовку и выпекать.

Булочки с тыквой

Компоненты

Мука пшеничная – 3,5 стакана Молоко – 0,75 стакана Тыквенное пюре – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Масло сливочное – 100 г Дрожжи прессованные – 25 г Лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Дрожжи развести в молоке, добавить сахар, перемешать, поставить в теплое место. Из лимона отжать сок, цедру натереть на терке. В хлебопечку загрузить компоненты теста, влить подошедшие дрожжи, включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, сформировать из него маленькие булочки, выложить на смазанный маслом противень и поставить на 40 минут в теплое место. Поднявшиеся булочки смазать взбитым яйцом, выпекать в хорошо прогретой духовке на среднем огне около 20–30 минут.

Булочки ванильные с маком

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 3 стакана Молоко – 1 стакан Сахар – 0,3 стакана Масло сливочное – 70 г Дрожжи прессованные – 20 г Соль – 0,5 чайной ложки Немного ванили

Для обсыпки:

Семена мака – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Дрожжи предварительно развести в теплом молоке, добавить немного сахара, перемешать и поставить в теплое место. Все компоненты теста загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору. Влить подошедшие дрожжи и включить программу «Тесто». Из готового теста сформировать небольшие булочки, выложить их на смазанный маслом противень, поставить на 40 минут в теплое место. Затем булочки смазать взбитым яйцом и выпекать в прогретой духовке на среднем огне до золотистого цвета. Горячие булочки посыпать маком.

Багет

Компоненты

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 280 г Вода – 170 мл Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Компоненты загрузить в форму хлебопечки, включить программу «Тесто». Готовое вымешанное и подошедшее тесто вынуть из формы, положить на посыпанную мукой доску, скатать тесто в шар, разделить его на 4 части. Из каждой части теста сформировать багеты, которые должны соответствовать длине формы для выпекания багета или длине противня. На верхней поверхности багетов сделать надрезы, сбрызнуть тесто водой и выпекать по программе «Багет» или в духовке в течение 1 часа при температуре 200 градусов.

Багет с маком и кунжутом

Компоненты

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 250 г Вода – 170 мл Сахар – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Масло растительное – 0,5 столовой ложки Семена мака – 50 г Семена кунжута – 30 г

Способ приготовления

Приготовить багеты, как в предыдущем рецепте. Выпекать в хлебопечке по программе «Багет» или в духовке при температуре 200 ˚С в течение часа.

Багет отрубной

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 150 г Мука цельнозерновая – 100 г Отруби пшеничные – 4 столовые ложки Отруби ржаные – 3 столовые ложки Вода – 175 мл Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Загрузить компоненты хлеба в форму для выпекания, включить программу «Тесто». Из готового теста сформировать багеты, выпекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение часа или в хлебопечке по программе «Багет».

Ячменный багет с медом

Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 250 г Ячменные хлопья тонкого помола – 3 столовые ложки Вода – 175 мл Мед жидкий – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Загрузить компоненты хлеба в форму для выпекания, включить программу «Тесто». Из готового теста сформировать багеты, выпекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение часа или в хлебопечке по программе «Багет».

Багет сдобный

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 250 г Яйца – 3 шт. Вода – до 175 мл Мед – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Масло сливочное – 50 г Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Охлажденное сливочное масло порубить на мелкие кусочки, загрузить все компоненты в форму хлебопечки, включить программу «Тесто». Из готового теста сформировать багеты и выпекать по программе «Багет» или в духовке при температуре 200 градусов около 1 часа.

Каравай медовый с изюмом

Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 6 стаканов Молоко – 2,5 стакана Яйца – 7 шт. Дрожжи 50 г Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 50 г Мед – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Изюм – 0,5 стакана

Способ приготовления

Все компоненты теста выложить в форму хлебопечки в порядке, соответствующем инструкции к прибору, включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму, поставить на 30 минут в теплое место. Затем верх каравая смазать взбитым яйцом и выпекать в хорошо прогретой духовке до коричнево-золотистой корочки.

Каравай творожный

Компоненты

Мука пшеничная – 450 г Молоко – 150 мл Творог – 250 г Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Немного ванили

Способ приготовления

Загрузить в хлебопечку все компоненты теста в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанную мукой доску, сформировать из него каравай, выложить на смазанный маслом противень, поместить на 1 час в теплое место. Затем выпекать в духовке при температуре 200 градусов до золотисто-коричневого цвета.

Лепешки

Лепешки

Вариант 1 Компоненты на 6 шт.

Мука пшеничная высшего сорта – 450 г Вода теплая – 180 мл Йогурт без добавок – 6 столовых ложек Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 25 г Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Молотый кориандр – 1 чайная ложка Молотый тмин – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Для смазки изделий:

Сливочное масло – 50 г

Способ приготовления

Ингредиенты выложить в форму для выпекания, включить программу «Тесто для ручного формирования». По окончании программы тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 6 равных частей, сформировать круглые шары и оставить на некоторое время для расстойки. Немного подошедшее тесто равномерно раскатать в лепешки, выложить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать до подрумянивания теста, затем огонь убавить и допечь до появления коричневатого цвета. Готовые лепешки смазать растопленным маслом.

Вариант 2 Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 450 г Вода – 125 мл Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Способ приготовления

Загрузить все компоненты теста в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору. Включить программу «Тесто». После того, как тесто будет готово, вынуть его из хлебопечки, выложить на посыпанную мукой доску, раскатать колбаской и нарезать на 8 равных частей. Каждую часть теста скатать в шарики и сформировать из них лепешки диаметром до 25 см. Затем лепешки поместить на 30 минут в теплое место. Выпекать на решетке в духовке при температуре 260 градусов в течение 5 минут.

Вариант 3 Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 280 г Сметана – 2 столовые ложки Вода – 7 столовых ложек Мед – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Чеснок – 1 зубчик Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 2

чайные ложки

Способ приготовления

Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать колбаской и разрезать на 3 равные части. Каждую часть раскатать в овал толщиной 7–8 мм. Выпекать в хорошо разогретой духовке на решетке в течение 5 минут.

Чесночные лепешки

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 2,5 стакана Вода – 0,75 стакана Сахар – 1 столовая ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки Дрожжи прессованные – 25 г

Для смазывания:

Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить немного сахара, перемешать, поставить в теплое место. В хлебопечку загрузить компоненты для теста, влить подошедшие дрожжи, включить программу «Тесто». Из готового теста сформировать лепешки толщиной около 1,5 см, положить их в теплое место на 30–40 минут. Затем лепешки выложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке до золотисто-коричневого цвета. Чеснок тщательно растереть с солью, влить растительное масло, перемешать. Готовые лепешки смазать чесночным маслом.

Сырные лепешки

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 3 стакана Вода – 1 стакан Сметана – 3 столовые ложки Масло сливочное – 100 г Соль – по вкусу

Для начинки:

Сыр тертый – 150 г

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно растопить. Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто разделить пополам и сформировать две одинаковые лепешки. Лепешку уложить в смазанную маслом сковороду, посыпать ее тертым сыром, сверху уложить вторую лепешку, края защипать, верх смазать маслом. Выпекать в прогретой духовке до золотисто-коричневого цвета.

Белорусские лепешки

Компоненты

Мука пшеничная – 5 стаканов Молоко – 1,5 стакана Масло сливочное размягченное – 80 г Яйца – 2 шт. Сахар – 1 чайная ложка Дрожжи прессованные – 50 г Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, перемешать, поставить в теплое место. Остальные компоненты загрузить в хлебопечку, влить подошедшие дрожжи и включить программу «Тесто». Из готового теста сформировать маленькие лепешки, наколоть их вилкой, сложить на смазанный маслом противень и выпекать в горячей духовке до золотистого цвета.

Мексиканские лепешки

Компоненты

Мука пшеничная – 1,25 стакана Кефир – 1 стакан Небольшой красный стручок сладкого перца – 1 шт. Консервированная сладкая кукуруза без жидкости – 100 г Зелень огородная – 3 веточки Масло сливочное – 50 г Яйцо – 1 шт. Разрыхлитель для выпечки – 2 чайные ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Перец и зелень мелко нашинковать. Все компоненты выложить в хлебопечку, включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанные маслом небольшие формочки, выпекать в горячей духовке около 20 минут.

Лепешки армянские с шафраном

Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 6,5 стакана Яйца – 3 шт. Масло сливочное размягченное – 50 г Молоко – 2 стакана Вода – 50 мл Дрожжи сухие – 10 г Соль – по вкусу Немного шафрана

Способ приготовления

Тесто вымесить в хлебопечке в режиме «Тесто». Из готового теста сформировать небольшие шарики, раскатать их в тонкие лепешки. Лепешки выложить на смазанный маслом противень, наколоть их вилкой, смазать яйцом, выпекать в духовке при температуре 220–230 градусов около 15 минут.

Лепешки по-швейцарски

Компоненты

Мука пшеничная – 3 стакана Молоко – 250 мл Сухое белое вино – 250 мл Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 30 г Сахар – 0,5 стакана Дрожжи сухие – 15 г Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Все компоненты теста загрузить в хлебопечку, включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, сформировать из него небольшие шарики, раскатать их в лепешки, выложить на смазанный маслом противень и поставить на 30 минут в теплое место. Затем поднявшиеся лепешки смазать сливочным маслом и выпекать в прогретой духовке до золотистого цвета.

Лепешки на пиве

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 550 г Пиво темное – 280 мл Мед жидкий – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Кориандр молотый – 1 чайная ложка

Для смазки:

Яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Пиво заранее надо открыть для удаления газа. В хлебопечку загрузить все компоненты теста в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Готовить тесто в режиме «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на небольшие равные кусочки. Из каждого кусочка теста сформировать булочку, выложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 40 минут. Затем булочки наколоть вилкой, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 180 градусов около 30 минут.

Шотландская лепешка

Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 2,5 стакана Простокваша – 1,25 стакана Масло сливочное – 100 г Сахарная пудра – 1,5 стакана Изюм без косточек измельченный – 1 стакан Цукаты апельсиновые измельченные – 2–3 столовые ложки Сода пищевая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Тесто вымесить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто сформировать в виде лепешки, выложить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке при температуре 180 градусов около 1 часа, затем снизить температуру до 160 градусов и выпекать еще около 1 часа.

Лаваш

Компоненты

Пшеничная мука первого сорта – 465 г Вода – 250 мл Сметана – 3 столовые ложки Молоко – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

Для смазывания:

Молоко – 3–4 столовые ложки

Способ приготовления

В хлебопечку загрузить все компоненты для теста, включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать колбаской, разрезать на 10 равных частей. Каждую часть очень тонко раскатать в лепешку, лепешки выложить на смазанные маслом противни, смазать молоком. Выпекать в течение 5–8 минут при температуре 230 градусов.

Пироги и пирожки

Пирог творожный с орехами

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 1,5 стакана Творог – 250 г Сахар – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Яйца – 2 шт. Вода – 0,75 стакана Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1–2 столовые ложки Разрыхлитель – 1 чайная ложка Мелко нарубленные орехи – 3–4 столовые ложки

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно растопить. Загрузить все компоненты в хлебопечку, включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для выпекания и выпекать в духовке на среднем огне около 1 часа или в хлебопечке в режиме «Бездрожжевая выпечка».

Пирог с луком, зеленью и яйцами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 160 г Яйца – 3 шт. Майонез – 3 столовые ложки Сметана – 200 г Разрыхлитель для выпечки – 2 чайные ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка

Для начинки:

Лук репчатый – 1 шт. Зелень петрушки или укропа – 1 маленький пучок Яйца вареные – 3 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и перец – по вкусу

Способ приготовления

Загрузить в хлебопечку все компоненты для теста, включить программу «Бездрожжевое тесто». Приготовить начинку: лук мелко нашинковать и прожарить немного в масле, добавить рубленую зелень и рубленые яйца, посолить, поперчить и перемешать. Затем половину приготовленного теста выложить в смазанную маслом сковороду, разровнять поверхность. Сверху равномерно выложить начинку и накрыть оставшимся тестом. В предварительно прогретую до 180 градусов духовку поставить сковороду с тестом и выпекать до золотистой корочки.

Пирог имбирный

Компоненты

Мука пшеничная – 2 стакана Сметана – 250 г Сахар – 1 стакан Масло сливочное – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Имбирь молотый – 1,5 чайной ложки Корица молотая – 0,5 чайной ложки Кардамон молотый – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно растопить, загрузить все компоненты в хлебопечку, включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для выпекания, выпекать в хлебопечке в режиме «Бездрожжевая выпечка» или в духовке на среднем огне около 40 минут.

Пирог яблочный

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 2 стакана Вода – 0,5 стакана Масло растительное – 0,3 стакана Соль – 1 чайная ложка

Для начинки:

Мед – 3 столовые ложки Крахмал картофельный – 2 столовые ложки Яблоки – 4 шт. Корица молотая – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Все компоненты теста загрузить в хлебопечку, включить программу «Тесто». Готовое тесто разделить на равные части и поместить в холодильник на 1 час. Приготовить начинку: яблоки нарезать небольшими дольками, смешать с медом, крахмалом и корицей. Выдержанное на холоде тесто раскатать в виде коржей. Один корж выложить на смазанную маслом сковороду и сделать бортики. Поверх положить яблочную начинку, накрыть вторым коржом и защипать края. Сверху сделать отверстие для выхода пара. Выпекать в предварительно разогретой духовке до золотистого цвета.

Пирог апельсиновый

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 1,5 стакана Сахар – 1 стакан Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 150 г Лимон – 0,5 шт. Апельсин – 1 шт. Сода питьевая – 1 чайная ложка Уксус столовый – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Из апельсина и лимона отжать сок, цедру мелко порубить. Растопить сливочное масло, влить в форму хлебопечки, добавить остальные компоненты, лимонный и апельсиновый сок и цедру, погашенную уксусом соду. Включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выпекать в режиме «Бездрожжевая выпечка» или в духовке на среднем огне около 15–20 минут.

Пирог кофейный

Компоненты

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 2 стакана Масло сливочное – 150 г Сахар – 0,75 стакана Яйца – 3 шт. Настой крепкого кофе – 0,5 стакана Пекарский порошок – 1 чайная ложка Корица молотая – 1 чайная ложка Гвоздика молотая – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Масло предварительно растопить, все компоненты теста загрузить в хлебопечку, включить программу «Бездрожжевое тесто». Затем выпекать пирог в режиме «Бездрожжевая выпечка» или в духовке на среднем огне около 50–60 минут.

Пирог с абрикосами

Компоненты

Для теста: Мука пшеничная высшего сорта – 2,5 стакана Сахар – 0,5 стакана Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 70 г Яйца – 2 шт. Соль – 1 чайная ложка Дрожжи свежие прессованные – 30 г

Для начинки:

Свежие абрикосы без косточек – 700 г Масло сливочное – 100 г Сахарная пудра – 0,5 стакана Мука – 0,75 стакана

Для смазывания:

Немного растопленного масла

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока, добавить немного сахара, перемешать и поставить в теплое место. Все компоненты теста загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору, затем влить запузырившиеся дрожжи. Включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить в форму для выпекания, разровнять, сделать бортики и поставить на 20 минут в теплое место. Охлажденное сливочное масло порубить ножом, смешать с сахарной пудрой и мукой и порубить все вместе в мелкую крошку. Затем поверх теста выложить половинки абрикосов, сверху выложить приготовленную крошку, немного сбрызнуть растопленным маслом и выпекать в духовке около 30 минут.

Пирог с вишнями

Компоненты

Для теста: Мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана Сахар – 1 стакан Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Сода питьевая – 1 чайная ложка

Для начинки:

Вишни – 600 г Сахар – 0,5 стакана Сметана – 0,75 стакана

Способ приготовления

Все компоненты теста выложить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к ней, включить программу «Бездрожжевое тесто». Из вишен вынуть косточки. Готовое тесто раскатать по размеру формы для выпекания, предварительно отщипнув от него немного теста для украшения. Выложить раскатанное тесто в смазанную маслом форму, сделать из теста высокие бортики, сверху плотно уложить вишни, посыпать их сахаром. Из оставшегося теста сделать тонкие жгуты и выложить ими сетку поверх вишен. Выпекать в предварительно прогретой духовке до полуготовности. Затем пирог вынуть из духовки, полить сверху сметаной, посыпать оставшимся сахаром и допечь в духовке.

Пирог с творогом и вишнями

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 2,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 130 г Молоко – 0,5 стакана Сахар – 0,75 стакана Соль – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Вишни без косточек – 2,5 стакана Творог – 600 г Яйца – 2 шт. Сахар – 0,5 стакана Крахмал – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для выпекания, разровнять, сверху уложить вишни. Творог смешать с яйцами, сахаром и крахмалом и выложить на вишни. Пирог поместить в хорошо прогретую духовку и выпекать около 40 минут.

Пирог с черносливом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана Яйца – 3 шт. Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Дрожжи свежие прессованные – 25 г Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Чернослив сушеный без косточек – 1 стакан Изюм – 3 столовые ложки Сахар – 0,5 стакана

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока, добавить сахар, перемешать и поставить в теплое место. Все компоненты теста выложить в форму хлебопечки в соответствии с ее инструкцией. Как только дрожжи начнут пузыриться, вылить их в тесто и включить программу «Тесто». Приготовить начинку: чернослив предварительно распарить. Распаренный чернослив нарезать кусочками, перемешать с изюмом и сахаром. Готовое тесто раскатать в лепешку, выложить в смазанный маслом противень, поставить на 20–30 минут в теплое место, а затем выпекать в хорошо прогретой духовке до золотистого цвета. Лепешку вынуть, выложить на нее густую начинку и выпекать в духовке еще около 15 минут.

Пирог слоеный с вареньем

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана Рубленые грецкие орехи – 0,75 стакана Сахар – 1,5 стакана Яйца – 4 шт. Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 100 г Соль – 0,3 чайной ложки Сода питьевая – 0,25 чайной ложки

Для прослойки:

Варенье густое – 1,5 стакана

Для смазки:

Яйцо – 1 шт.

Для обсыпки:

Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить на 30 минут в холодильник. Затем охлажденное тесто разделить на 3 равные части, каждую часть раскатать в лепешку. Лепешку выложить в смазанную маслом форму для выпекания, сверху смазать ее густым вареньем, накрыть второй лепешкой, которую сверху также смазать вареньем и накрыть третьей лепешкой. Края теста защипнуть и смазать яйцом. Выпекать в предварительно прогретой до 220 градусов духовке. Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог с вареньем и орехами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 3,5 стакана Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 130 г Сахар – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Соль – 1 чайная ложка Дрожжи свежие прессованные – 25 г Ванильный сахар – 0,5 пакетика Мелко нарезанная апельсиновая цедра – 2 ст. ложки Корица молотая – 1 чайная ложка

Для начинки:

Варенье густое – 0,75 стакана Мелко нарубленные орехи – 2 столовые ложки Масло сливочное –70–80 г

Способ приготовления

Все компоненты для теста выложить в хлебопечку в порядке, соответствующем инструкции к данному прибору. Дрожжи предварительно развести в теплом молоке, добавив немного сахара, и поставить в теплое место. Как только дрожжи начнут пузыриться, вылить их в тесто, включить программу «Тесто». Готовое тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать по размеру формы для выпекания, выложить в смазанную маслом форму, поверхность смазать растопленным маслом. Сверху положить начинку – варенье, смешанное с орехами. Вторую часть теста также раскатать по размеру формы для выпекания, положить поверх начинки, защипать края, смазать поверхность растопленным маслом и выпекать в духовке при температуре 210–220 градусов до золотисто-коричневого цвета.

Пирог с капустой

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 5 стаканов Вода – 2 стакана Дрожжи свежие прессованные – 30 г Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка

Для начинки:

Капуста белокочанная свежая – 1 маленький кочан Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 0,3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, перемешать и поставить в теплое место для брожения. В форму хлебопечки загрузить все компоненты для теста в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Влить запузырившиеся дрожжи, включить программу «Тесто». Приготовить начинку: капусту и лук нашинковать по отдельности. Лук поджарить на сковороде в масле, добавить капусту, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и потушить под крышкой, добавив немного воды, до мягкости капусты. Затем крышку снять и прожарить капусту до испарения жидкости. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать колбаской, разрезать на две неравные части. Каждую часть раскатать по форме и размеру противня. В смазанный маслом противень положить большую часть теста, разровнять. Сверху выложить приготовленную начинку, накрыть ее второй частью теста, края защипать. Выпекать в предварительно нагретой духовке до золотисто коричневого цвета.

Пирог с гречкой и грибами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 5 стаканов Молоко – 1 стакан Вода – 1 стакан Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло растительное – 1,5 столовой ложки Дрожжи свежие прессованные – 30 г

Для начинки:

Свежие грибы – 0,5 кг Рассыпчатая гречневая каша – 1 стакан Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто по программе «Тесто», как в предыдущем рецепте. Приготовить начинку: отварить грибы до готовности, остудить, нашинковать. Репчатый лук мелко порубить и обжарить в масле. Смешать все компоненты начинки, посолить и поперчить по вкусу. Готовое тесто раскатать в колбаску на посыпанном мукой столе, разделить на две неравные части. Каждую часть теста раскатать по форме и размеру противня. Большую часть выложить в смазанный маслом противень, разровнять поверхность. Сверху положить приготовленную начинку, накрыть второй частью теста и защипать края. Выпекать в предварительно нагретой духовке до золотисто-коричневого цвета.

Татарский пирог с мясом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 2 стакана Масло сливочное – 70 г Сметана густая – 6 столовых ложек Соль – 0,3 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Мякоть говядины – 350 г Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Мясной бульон – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Загрузить в хлебопечку все компоненты теста в соответствии с инструкцией к прибору. Добавить погашенную в уксусе соду. Включить программу «Бездрожжевое тесто». Приготовить начинку: лук мелко порубить и поджарить на сливочном масле. Сырое мясо и сырой картофель пропустить через мясорубку, смешать с жареным луком и оставшимся маслом, посолить и поперчить по вкусу. Готовое тесто раскатать колбаской на посыпанном мукой столе, отделить от нее часть теста и раскатать в пласт, соответствующий форме и размеру противня. Большой пласт теста выложить в смазанный маслом противень, края поднять повыше на стенки противня, на середину теста выложить горкой начинку, постараться накрыть ее тестом, сделав в тесте складочки, сверху оставить широкое отверстие. От оставшегося теста отщипнуть маленький кусочек, величиной с грецкий орех и скатать его шариком. Оставшееся тесто раскатать в лепешку, закрыть ей широкое отверстие и защипать края нижнего и верхнего теста. В центре верхней лепешки сделать маленькое отверстие, которое затем закрыть ранее выкатанным шариком из теста. Выпекать пирог в пред варительно прогретой до 170–180 градусов духовке около 1 часа. Затем верхний шарик снять, влить в пирог мясной бульон, закрыть отверстие шариком и выпекать еще около 20–30 минут.

Осетинский пирог с мясом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 3 стакана Вода – 1,5 стакана Дрожжи прессованные – 15 г Соль – 1 чайная ложка Сахар – 2 чайные ложки

Для начинки:

Бараний фарш – 600 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 0,5 головки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплой воде, добавить немного сахара, перемешать и поставить в теплое место. Затем все компоненты для теста загрузить в хлебопечку, добавить подошедшие дрожжи, включить программу «Тесто». Готовое тесто разделить пополам, обе части раскатать в пласты толщиной около 1 см. Один пласт выложить на смазанный маслом противень, сверху положить начинку, накрыть вторым пластом теста и защипать края. В центре верхнего пласта теста сделать отверстие, поставить пирог в горячую духовку и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Пирог с рыбой

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 2 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное размягченное – 5 столовых ложек Сметана – 4 столовые ложки Вода – 0,5 стакана Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Соль – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Рис отварной рассыпчатый – 8 столовых ложек Филе рыбы жареное – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Яйца вареные – 3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Яйца порубить. Лук мелко порубить, обжарить в растительном масле и смешать с отварным рисом. Готовое тесто разделить на 2 равных части, каждую часть раскатать в тонкий пласт. Первый пласт теста положить на смазанный маслом противень, на него выложить половину риса с луком, затем выложить жареную рыбу, поверх рыбы положить рубленые яйца, а сверху оставшийся рис с луком. Начинку накрыть вторым пластом теста и смазать его яйцом. Края защипнуть. Выпекать в разогретой до 200–220 градусов духовке в течение 50 минут.

Пирог с луком и сыром

Компоненты

Для теста:

Мука ржаная – 1,25 стакана Масло сливочное – 150 г Яйцо – 1 шт. Вода – 0,25 стакана Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Сыр твердый – 300 г Лук репчатый – 2–3 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Молоко – 0,25 стакана Яйца вареные крутые – 2 шт.

Способ приготовления

Масло сливочное предварительно мелко порубить вместе с мукой, загрузить в хлебопечку, добавить остальные компоненты и погашенную уксусом соду и включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто завернуть в пищевую пленку и выложить в холодильник на 30–40 минут. Приготовить начинку: лук порубить и прожарить в масле до мягкости. Яйца мелко порубить, смешать с охлажденным луком и с тертым сыром, влить молоко и хорошо перемешать. Охлажденное тесто раскатать по форме и размеру противня, выложить в смазанный маслом противень, разровнять. Сверху равномерно положить начинку, посыпать оставшимся сыром и выпекать в предварительно нагретой духовке около 45 минут.

Пирог со щавелем

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 2 стакана Молоко – 0,5 стакана Сметана – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Яйцо – 1 шт. Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,3 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Щавель – 300 г Сахар – 0,5 стакана Крахмал – 1 чайная ложка Корица молотая – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Муку смешать с содой. Масло растопить. Все компоненты теста загрузить в хлебопечку в соответствии с ее инструкцией. Включить программу «Бездрожжевое тесто». Щавель порезать, смешать с сахаром, крахмалом и корицей. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать колбаской, разделить пополам. Из каждого куска теста скатать корж размером со сковороду, в которой будет выпекаться пирог. Первый корж положить в смазанную маслом сковороду, сверху выложить начинку, накрыть вторым коржом, края защипнуть. Выпекать в духовке при температуре 180–200 градусов до золотистого цвета.

Пирог с курицей

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 3,5 стакана Вода теплая – 1 стакан Масло растительное – 0,5 стакана Соль – 1,5 чайной ложки

Для начинки:

Куриный фарш – 400 г Яйца – 2 шт.

Сыр тертый – 2 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Сухари панировочные – 1 столовая Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тесто вымесить в режиме «Бездрожжевое тесто». Приготовить начинку: лук мелко порубить и обжарить на сковороде в сливочном масле вместе с куриным фаршем. Затем добавить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой на небольшом огне около 30 минут. Фарш немного остудить, влить в него яйца, добавить тертый сыр и панировочные сухари и хорошо перемешать. Готовое тесто разделить на 6 одинаковых частей. Из каждой части теста сформировать тонкие пласты и смазать их маслом с обеих сторон. На смазанную маслом сковороду положить 3 пласта теста, затем выложить начинку и закрыть оставшимися пластами теста. Выпекать в предварительно прогретой духовке около 50–60 минут.

Пирог с орехами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 4,5 стакана Яичные желтки – 4 шт. Масло сливочное – 300 г Кефир – 1 стакан Сахар – 1 столовая ложка Измельченная цедра лимона – 2 столовые ложки Дрожжи прессованные – 30 г Соль – 1 чайная ложка

Для начинки:

Яичные белки – 3 шт. Сахар – 1 стакан Настой кофе – 0,5 стакана Измельченные ядра грецких орехов – 250 г Сухари молотые – 0,75 стакана

Для смазки:

Густой сироп из вишневого варенья – 1 стакан Яичный белок – 1 шт.

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, перемешать и поставить в теплое место. Сливочное масло растопить. В хлебопечку поместить все компоненты теста в порядке, соответствующем инструкции к прибору, влить подошедшие дрожжи и включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить на 2 часа в холодильник. Смешать все компоненты начинки, тщательно перемешать до густоты сметаны. Охлажденное тесто разделить на 3 равные части. Из каждой части выкатать тонкий корж. Первый корж выложить на смазанный маслом противень, наколоть его вилкой, смазать сиропом, положить на него половину начинки и накрыть вторым коржом. Второй корж также наколоть вилкой, смазать сиропом, выложить на него оставшуюся начинку и накрыть третьим коржом. Верхний корж наколоть вилкой, смазать яичным белком. Выпекать в предварительно прогретой духовке около 1 часа.

Яблочный пирог с орехами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана Масло сливочное – 180 г Вода – 0,5 стакана Соль – 1,5 чайной ложки

Для начинки:

Яблоки кислые – 1 кг Рубленные грецкие орехи – 0,5 стакана Сахар – 4 столовые ложки Панировочные сухари – 3 столовые ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Лимонный сок – 1–2 столовые ложки

Для смазки:

Белок 1 яйца

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно растопить. Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Приготовить начинку: яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке, смешать со столовой ложкой панировочных сухарей, орехами, сахаром, корицей и лимонным соком. Готовое тесто разделить пополам, каждую часть теста раскатать по размеру и форме противня. Одну часть раскатанного теста выложить в смазанный маслом противень, посыпать тертыми сухарями, выложить яблочную начинку, накрыть вторым слоем теста. Края теста защипать. Верх пирога наколоть вилкой и смазать яичным белком. Выпекать в предварительно разогретой духовке на среднем огне около 1 часа.

Сдобный пирог по-гречески

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана Яйцо – 1 шт. Сахар – 1 стакан Масло сливочное – 250 г Молоко – 0,5 стакана Коньяк – 3 столовые ложки Рубленый миндаль – 0,5 стакана Сухие дрожжи – 1 десертная ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Масло предварительно растопить. В хлебопечку загрузить все компоненты теста в соответствии с инструкцией к прибору. Выпекать по программе «Сладкий хлеб».

Пирог с медом и маком

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 4 стакана Яйца – 4 шт. Мед жидкий – 1 стакан Вода теплая – 0,3 стакана Сода питьевая – 0,3 чайной ложки

Для начинки:

Семена мака – 2 стакана Мед – 0,25 стакана Молоко – 1 стакан

Изюм – 0,5 стакана Миндаль мелко нарезанный – 0,25 стакана

Способ приготовления

Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Приготовить начинку: мак хорошо растолочь в ступке, добавить мед и молоко, перемешать и варить, постоянно перемешивая, на слабом огне до загустения. Затем добавить изюм и миндаль, перемешать и снять с огня. Готовое тесто раскатать в колбаску и разделить на 2 неравные части. Большую часть теста раскатать в пласт толщиной около 0,5 см, выложить его на смазанный маслом противень, сверху положить начинку и накрыть второй частью теста. Края теста защипать. Выпекать в хорошо прогретой духовке на среднем огне до золотистого цвета.

Пирог сдобный с изюмом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 3 стакана Яйца – 3 шт. Сливки – 1 стакан Сахар – 0,25 стакана Масло сливочное растопленное – 0,25 стакана Дрожжи свежие прессованные – 30 г Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Изюм – 4 столовые ложки Миндаль измельченный – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить немного сахара, перемешать и поставить в теплое место. Остальные компоненты теста загрузить в хлебопечку, добавить подошедшие дрожжи и включить режим «Тесто». Готовое тесто раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень, посыпать изюмом и миндалем, осторожно свернуть конвертом и выпекать в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Пирог с изюмом, орехами и цукатами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана Масло размягченное – 4 столовые ложки Сахар – 3 столовые ложки Яйца – 3 шт. Молоко – 0,5 стакана Дрожжи сухие – 10 г Соль – 0,5 чайной ложки Цедра апельсиновая измельченная – 2 столовые ложки Цедра лимонная измельченная – 1 столовая ложка Изюм – 2 стакана Цукаты лимонные измельченные – 0,25 стакана Цукаты апельсиновые измельченные – 0,25 стакана Орехи измельченные – 0,5 стакана

Для смазки:

Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка

Для обсыпки:

Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Все компоненты теста, кроме орехов, загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору, включить программу «Тесто». Готовое тесто скатать в шар, затем сформировать из него лепешку. Лепешку положить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 30–40 минут, как только пирог поднимется, смазать его яйцом, посыпать рублеными орехами. Выпекать в прогретой до 220 градусов духовке. Готовый пирог смазать растительным маслом. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирожки сибирские

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 3,5 стакана Молоко – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Дрожжи прессованные – 25 г Масло сливочное – 120 г Соль – 1,5 чайной ложки

Для смазывания:

Масло сливочное – 30 г Сметана густая – 3 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Мука пшеничная – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить немного сахара, перемешать, поставить в теплое место. В хлебопечку положить все компоненты теста, влить подошедшие дрожжи, включить программу «Тесто». Готовое тесто поставить для подъема в теплое место на 1–1,5 часа. Из поднявшегося теста сформировать маленькие булочки, выложить их на смазанный маслом противень и еще раз поставить в теплое место на 30–40 минут. Затем поверхность булочек смазать приготовленной массой, поставить в прогретую духовку и выпекать при температуре 220–230 градусов около 30 минут.

Пирожки с вареньем

Компоненты

Мука пшеничная – 3 стакана Сахар – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 60 г Дрожжи прессованные – 25 г Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Варенье густое – 0,75 стакана

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить немного сахара, перемешать и поставить в теплое место. Все компоненты теста загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору, влить подошедшие дрожжи, включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать в пласт толщиной в 1 см, нарезать ромбами. На середину ромбов выложить варенье, свернуть тесто с угла на угол и согнуть в виде полумесяца. Затем пирожки уложить на смазанный маслом противень, поставить в теплое место на 40 минут. Как только пирожки поднимутся, смазать их взбитым яйцом и выпекать в прогретой до 220–230 градусов духовке около 30 минут.

Пирожки с орехами и изюмом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 2,5 стакана Молоко – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 100 г Дрожжи прессованные – 20 г Лимонная цедра измельченная – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Орехи размолотые – 150 г Изюм – 0,75 стакана Молоко – 0,5 стакана Сахар – 0,75 стакана Корица молотая – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить немного сахара и поставить в теплое место. В хлебопечку загрузить все компоненты теста в соответствии с инструкцией к прибору, влить подошедшие дрожжи, включить программу «Тесто». Приготовить начинку: в кипящее молоко всыпать сахар, перемешать, добавить остальные компоненты, перемешать и остудить. Начинка должна быть густой. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать в пласт толщиной в 1 см и нарезать ромбами. На середину ромбиков выложить начинку, свернуть тесто с угла на угол и согнуть в виде полумесяца. Сформированные пирожки выложить на смазанный маслом противень, поставить на 30–40 минут в теплое место. Как только пирожки поднимутся, смазать их взбитым яйцом и выпекать в духовке на среднем огне до золотистого цвета.

Ватрушки

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 3,5 стакана Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 70 г Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Дрожжи прессованные – 30 г

Для начинки:

Творог – 500 г Яйца – 2 шт. Сметана – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Измельченная цедра лимона – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Компоненты для теста загрузить в хлебопечку в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Предварительно активизировать дрожжи: развести их в теплом подслащенном молоке, поставить в теплое место. Как только дрожжи начнут пузыриться, вылить их в тесто. Включить программу «Дрожжевое тесто». Из готового теста сформировать маленькие булочки, положить их на смазанный маслом противень на расстоянии 4 см друг от друга и поставить в теплое место на 30–40 минут. Приготовить начинку, смешав все компоненты для начинки. В подошедших пирожках посередине донышком маленького стакана сделать углубления, положить в углубления начинку, смазать взбитым яйцом и выпекать в прогретой духовке на среднем огне около 20 минут.

Пицца

Пицца по-итальянски

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 450 г Вода – 250 мл Масло оливковое – 1 столовая ложка Сахар – 1 чайная ложка Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Для начинки:

Сыр твердый – 250 г Сыр «пармезан» – 150 г Ветчина – 150 г Паста из сушеных помидоров – 8 столовых ложек Желтый сладкий перец – 1 шт. Зеленый сладкий перец – 1 шт. Отварные грибы – 70 г Свежие помидоры – 2–3 шт. Молотый орегано – 2 чайные ложки Зелень базилика – 1 маленький пучок

Способ приготовления

Сыр, грибы и ветчину нарезать кусочками. Помидоры нарезать кружочками. Очищенный от семян перец нарезать полосками. В форму хлебопечки поместить все компоненты для теста в порядке, указанном в инструкции к прибору. Включить программу «Тесто для пиццы». Глубокую сковороду или противень смазать растительным маслом. Как только будет готово тесто для пиццы, вынуть его из формы, уложить на посыпанную мукой доску, слегка примять руками, сформировать из него лепешку с бортиками, поместить в сковороду или противень, разровнять. Верх теста смазать помидорной пастой, посыпать орегано, равномерно разложить примерно 2/3 твердого сыра, затем опять полить помидорной пастой, уложить кусочки ветчины и грибов, полоски перца, кружочки помидоров, а сверху положить нарезанный сыр “пармезан”. Начинку сбрызнуть оливковым маслом, посыпать солью и сахаром, выложить листочками свежего базилика и поставить в предварительно прогретую духовку. Выпекать примерно около 20 минут до появления золотистого цвета.

Пицца по-неаполитански

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 450 г Молоко – 125 мл Вода – 125 мл Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 чайная ложка Соль – 1,5 чайной ложки Масло оливковое – 1 столовая ложка

Для начинки:

Помидоры свежие – 2 шт. Мякоть отварной рыбы – 150 г Сосиски – 3 шт. Сыр твердый – 100 г Чеснок – 2 зубчика Масло оливковое – 2 столовые ложки Томатная паста – 2 столовые ложки Перец молотый острый – 1 неполная чайная ложка Зелень – 1 пучок

Способ приготовления

Замесить тесто, как в предыдущем рецепте, в режиме «Тесто для пиццы». Готовое тесто выложить на посыпанную мукой доску, слегка обмять его, сформировать из него круг, уложить в смазанную маслом глубокую сковороду. Сверху тесто смазать томатной пастой, посыпать молотым перцем. На тесто уложить ровным слоем нарезанную кусочками рыбу, посыпать тертым сыром, поверх сыра уложить кружочки помидоров, посыпать оставшимся сыром и рубленым чесноком, затем уложить решеткой нарезанные полосками сосиски, смазать томатной пастой, полить оливковым маслом, украсить листочками зелени. Пиццу поместить в предварительно разогретую духовку, выпекать в течение 20–30 минут на среднем огне.

Пицца по-французски

Компоненты для теста

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 225 г Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Вода – 7 столовых ложек Сухие дрожжи – 0,75 чайной ложки

Для начинки:

Репчатый лук – 570 г Горчица столовая – 1 столовая ложка Масло растительное – 4 столовые ложки Помидоры – 4 шт. Анчоусы – 12 шт. Маслины без косточек – 12 шт. Рубленая зелень базилика – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Все компоненты теста загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору, включить режим «Тесто для пиццы». Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле, посолить и поперчить. Приготовленное тесто выложить на посыпанный мукой стол, сформировать из него прямоугольник, соответствующий размерам противня. Тесто уложить в противень, сделать из теста бортики, сверху смазать горчицей, разложить кружочки помидоров, затем выложить жареный лук, посыпать базиликом. Сверху положить анчоусы, а между ними маслины. Пиццу поставить на 15 минут в теплое место для расстойки. В предварительно разогретую до 200 градусов духовку поставить пиццу и выпекать около 30 минут.

Пицца с грибами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 300 г Вода – 100 мл Молоко – 100 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Для начинки:

Грибы свежие – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Сыр тертый – 1 стакан Яйца вареные – 4 шт. Масло растительное – 5 столовых ложек

Способ приготовления

В форму хлебопечки поместить в соответствии с инструкцией к прибору все компоненты теста, включить программу «Тесто для пиццы». Грибы нарезать кусочками, прожарить вместе с луком в растительном масле. Яйца почистить, порубить, смешать с грибами и луком. Готовое тесто выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, разровнять, сверху положить грибную начинку, посыпать тертым сыром, выпекать в хорошо прогретой духовке на среднем огне до золотистого цвета.

Пицца картофельная

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 250 г Отварной картофель – 200 г Тертый сыр – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Яйцо – 1 шт. Соль – 0,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Молоко – 150 мл

Для начинки:

Корейка – 2–3 ломтика Сыр твердый – 100 г Помидоры – 2 шт. Консервированные маслины без косточек – 8 шт. Сладкий желтый перец – 0,5 шт. Зелень сельдерея – несколько листочков

Способ приготовления

Приготовить тесто в режиме «Тесто для пиццы», загрузив компоненты в соответствии с инструкцией к прибору. В смазанный маслом противень выложить приготовленное тесто, разровнять. Сверху положить ломтики корейки, кружочки помидоров и кольца перца, маслины, посыпать сыром, разложить листочки зелени. Выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне около 20–25 минут.

Пицца по-аджарски

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 450 г Вода – 200 мл Простокваша – 50 г Дрожжи свежие – 15 г Сахар – 1 чайная ложка Соль – 0,5 чайной ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки

Для начинки:

Сыр твердый тертый или брынза – 1 стакан Яйца вареные – 3 шт. Яйца сырые – 3 шт. Сливки – 2 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок

Способ приготовления

Охлажденное сливочное масло порубить ножом. Дрожжи измельчить, смешать с 3–4 столовыми ложками воды, в которой предварительно растворить чайную ложку сахара, поставить в теплое место до появления пузырьков. В форму хлебопечки поместить все компоненты для теста в соответствии с инструкцией к прибору. В последнюю очередь добавить подготовленные дрожжи, включить программу «Тесто для пиццы». Приготовленное тесто сформировать в пласт толщиной не более 1,5 см, выложить в смазанный маслом противень, сделать из теста бортик высотой 1 см, смазать его яйцом. Смешать сыр или брынзу с нарубленными вареными яйцами, уложить смесь поверх теста, сверху положить листочки петрушки, оставить на столе на 20–30 минут для расстойки. Затем пиццу поместить в предварительно нагретую духовку, выпекать при температуре 200–220 градусов около 10–15 минут. Взбить сырые яйца со сливками, залить ими пиццу и продолжить выпечку до свертывания яиц.

Пицца с творогом и помидорами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 350 г Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Вода – 150 мл Молоко – 100 мл

Для начинки:

Творог – 15 ˚Сыр тертый – 2 стакана Помидоры – 4 шт. Яйца – 3 шт. Молотый черный перец – по вкусу Зелень петрушки – несколько веточек

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте. Творог смешать с яйцами. Помидоры нарезать кружочками. Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, разровнять. Сверху положить творожную массу, затем помидоры, посыпать тертым сыром и рубленой зеленью, поперчить. Выпекать в предварительно прогретой духовке около 20–30 минут.

Пицца с мясом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 450 г Молоко – 100 мл Вода – 150 мл Яйца – 2 шт. Сахар – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

Для начинки:

Мясо отварное – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Сыр тертый – 2 стакана Сметана – 2–3 столовые ложки Перец молотый острый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

В форму хлебопечки поместить все компоненты для теста в соответствии с инструкцией к прибору. Включить программу «Тесто для пиццы». Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, разровнять. На тесто положить нарезанное кусочками мясо, поперчить его, затем выложить кольца лука и кружочки помидоров, сверху положить нарезанный полосками перец, посолить, поперчить, засыпать тертым сыром, полить сметаной и выпекать в предварительно разогретой духовке на среднем огне около 30 минут.

Пицца с цветной капустой

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 250 г Мука пшеничная цельнозерновая – 120 г Вода – 250 мл Сахар – 1 столовая ложка Масло сливочное – 2 столовые ложки Лимонный сок – 2 чайные ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки

Для начинки:

Цветная капуста – 0,5 небольшого кочана Сладкий перец красный – 1 шт. Зеленый лук – 1 маленький пучок Майонез – 4 столовые ложки Сыр тертый – 0,5 стакана Измельченные грецкие орехи – 2 столовые ложки Сок 0,5 лимона

Способ приготовления

Охлажденное сливочное масло порубить ножом. Все компоненты теста выложить в форму хлебопечки в соответствии с инструкцией к прибору, включить режим «Тесто для пиццы». Цветную капусту мелко порезать, смешать с рубленым зеленым луком, сбрызнуть лимонным соком, перемешать. Готовое тесто выложить в смазанный маслом противень, разровнять. На тесто выложить капусту с луком, полить майонезом. Сверху положить нарезанный кольцами сладкий перец, посыпать тертым сыром и орехами. Выпекать в предварительно разогретой духовке на среднем огне около 20–30 минут

Пицца с салакой

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 400 г Вода – 250 мл Соль – 0,75 чайной ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

Для начинки:

Салака – 4 кусочка Помидоры – 5–6 шт. Маслины консервированные без косточек – 12 шт. Лук репчатый – 0,5 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 1 столовая ложка Зелень огородная – несколько веточек

Способ приготовления

Приготовить тесто в режиме «Тесто для пиццы», загрузив все компоненты в соответствии с инструкцией к прибору. Салаку очистить от костей, лук порубить, обжарить в растительном масле. Помидоры нарезать небольшими дольками, потушить вместе с жареным луком, затем добавить салаку и нарубленную зелень и потушить еще 5 минут. Тушеные овощи смешать с маслинами и рубленым чесноком. Готовое тесто выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, разровнять поверхность и сделать бортики. На тесто выложить ровным слоем начинку, закрыть края бортиком, поставить в прогретую духовку и выпекать около 30 минут на среднем огне.

Пицца с креветками

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 400 г Вода – 250 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Соль – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка

Для начинки:

Креветки отварные – 500 г Сыр тертый – 1 стакан Лимонный сок – 1 столовая ложка Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Сметана густая – 0,5 стакана Зелень огородная – 1 пучок

Способ приготовления

Приготовить тесто в режиме «Тесто для пиццы», загрузив компоненты в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Лук мелко порубить, обжарить в растительном масле. Креветки смешать с жареным луком и рубленой зеленью, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 20 минут. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сверху на тесто положить начинку из креветок с луком, залить сметаной, посыпать тертым сыром. Выпекать в предварительно разогретой духовке на среднем огне около 20–25 минут.

Пицца с баклажанами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 2 стакана Молоко или вода – 0,75 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Дрожжи прессованные – 10 г Сахар – 2 чайные ложки Соль – 0,3 чайной ложки

Для начинки:

Баклажан средний – 1 шт. Помидоры – 3 шт. Сыр тертый – 200 г Зелень петрушки – 1 маленький пучок Перец молотый черный и соль – по вкусу Масло растительное – 0,3 стакана

Способ приготовления

Дрожжи предварительно развести в небольшом количестве подслащенного молока или воды и поставить в теплое место. Загрузить все компоненты теста в хлебопечку в порядке, предусмотренном инструкцией к прибору. Включить программу «Тесто для пиццы». Баклажан нарезать тонкими кружочками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Зелень мелко порубить. Помидоры нарезать тонкими кружочками. Готовое тесто разделить на 2 равные части, из каждой части сформировать лепешку. Лепешку выложить в смазанную маслом сковороду, сформировать бортики. Сверху на лепешку выложить половину жареного баклажана, половину кружочков помидоров, посыпать половиной тертого сыра. Сверху положить вторую лепешку, выложить на нее оставшуюся половину баклажана, помидоров и сыра, защипать края лепешек. Выпекать в хорошо прогретой духовке на среднем огне до тех пор, пока края лепешек не подрумянятся. Готовую пиццу посыпать рубленой зеленью.

Пицца по-болгарски

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 200 г Молоко – 0,5 стакана Лимонный сок – 1 чайная ложка Соль – 0,25 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Помидоры – 3 шт. Перец сладкий – 1 шт. Брынза – 150 г

Способ приготовления

Все компоненты для теста загрузить в хлебопечку, включить программу «Бездрожжевое тесто». Приготовить начинку: помидоры и сладкий перец нарезать тонкими ломтиками, поперчить по вкусу и перемешать, брынзу натереть на терке. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать его в тонкий пласт, сложить вчетверо и еще раз раскатать в тонкий пласт. Этот пласт разделить на 4 квадрата. На каждый квадрат теста выложить порциями начинку, посыпать брынзой. Все квадраты теста с начинкой уложить друг на друга в смазанную маслом форму, защипать края теста, сверху сбрызнуть растительным маслом. Выпекать в прогретой духовке на небольшом огне до золотистого цвета.

Пицца с колбасой

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 2 стакана Молоко – 0,75 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Дрожжи прессованные – 15 г Соль – 0,5 чайной ложки Сахар – 1 чайная ложка

Для начинки:

Помидоры – 3 шт. Колбаса вареная – 400 г Перец сладкий красный – 1 шт. Сыр тертый – 2 стакана Майонез – 2–3 столовые ложки Перец молотый черный и красный острый – по вкусу Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Тесто для пиццы». Дрожжи предварительно развести в теплом подслащенном молоке и поставить в теплое место. Все компоненты теста загрузить в хлебопечку в порядке, соответствующем инструкции к прибору. В последнюю очередь добавить пузырящиеся дрожжи. Из готового теста сформировать лепешку, выложить ее в смазанную маслом глубокую сковороду, сформировать бортики. Поверхность теста смазать майонезом, посыпать тертым сыром, затем положить нарезанные кружочками помидоры, кружочки колбасы, полосы сладкого перца, посолить, поперчить и посыпать оставшимся сыром. Выпекать в хорошо прогретой духовке на среднем огне около 30–40 минут.

Пицца по-украински

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 2 стакана Вода – 1 стакан Дрожжи прессованные – 15 г Масло растительное – 3 столовые ложки Соль – 0,3 чайной ложки Сахар – 2 чайные ложки

Для начинки:

Грибы отварные – 150 г Сало копченое – 200 г Яйца – 3 шт. Молоко – 2–3 столовые ложки Зелень огородная рубленая – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке, как в предыдущем рецепте. Из готового теста сформировать лепешку, выложить ее в смазанную маслом сковороду, сформировать высокие бортики. Приготовить начинку: грибы и сало нарезать кусочками, посолить, поперчить и перемешать. Начинку выложить на тесто. Яйца взбить с молоком и зеленью и залить этой смесью начинку. Пиццу поставить в духовку и выпекать в хорошо прогретой духовке на среднем огне до золотисто-коричневого цвета.

Пицца по-русски

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 3 стакана Молоко – 0,5 стакана Вода – 0,5 стакана Масло сливочное растопленное – 150 г Яйцо – 1 шт. Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

Для начинки:

Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Помидоры – 2–3 шт. Мясо отварное – 100 г Грибы отварные – 100 г Рыба отварная без костей – 100 г Сало свиное – 50–70 г Майонез –3–4 столовые ложки Зелень укропа – 1 маленький пучок Сыр тертый – 1 стакан

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Тесто для пиццы». Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, сформировать из него лепешку. Лепешку выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, сформировать высокие бортики. На тесто выложить поджаренный на сале лук, затем слой нарезанного ломтиками мяса и грибов, полить майонезом, посыпать рубленым чесноком и тертым сыром. Сверху положить оставшийся жареный лук, затем слой рыбы и кружочки помидоров, полить оставшимся майонезом и посыпать оставшимся чесноком и сыром. Выпекать пиццу в прогретой духовке на среднем огне около 40 минут. Готовую пиццу посыпать рубленым укропом.

Пицца с колбасой по-американски

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 2 стакана Яйца – 2 шт. Кефир – 1 стакан Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Колбаса вареная – 300 г Колбаса копченая – 50 г Томатный соус – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Сыр тертый – 150 г Маринованный огурец маленький – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом сковороду, разровнять поверхность и сделать бортики. Верх теста обильно смазать томатным соусом, положить ломтики колбасы, кружочки огурца и лука, посыпать тертым сыром, поперчить, сбрызнуть растительным маслом. Выпекать в духовке на среднем огне до золотистого цвета.

Пицца с индейкой по-американски

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 1,25 стакана Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Соль – 0,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 10 г Вода – 0,75 стакана

Для начинки:

Грудка индейки – 600 г Овечий сыр – 150 г Сыр тертый – 0,5 стакана Красная консервированная фасоль – 1 банка Сладкая консервированная кукуруза – 1 банка Томатная паста – 3–4 столовые ложки Перец сладкий – 1 шт. Майоран молотый – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу Масло оливковое – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Тесто для пиццы». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для пиццы. Мясо индейки нарезать ломтиками. Томатную пасту смешать со специями, прогреть на сковороде и выложить на тесто. Сверху положить слегка обжаренное в масле мясо индейки. Овечий сыр и сладкий перец нарезать кубиками, смешать с фасолью и кукурузой и выложить поверх мяса. Все посыпать тертым сыром. Выпекать в горячей духовке около 20–30 минут.

Пицца с рыбой и томатами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 1,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 50 г Сахар – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Молоко – 0,75 стакана

Для начинки:

Сайра консервированная в собственном соку – 1 банка Майонез – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Помидоры – 4 шт. Лук репчатый – 1 шт. Тертый сыр – 0,75 стакана Рубленая зелень – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Масло сливочное предварительно размягчить. В хлебопечку загрузить все компоненты теста, включить программу «Тесто для пиццы». Готовое тесто выложить в смазанную маслом сковороду, сделать высокие бортики. Тесто сбрызнуть растительным маслом, выложить на него кусочки рыбы, сверху положить кружочки помидоров и нарезанный кольцами лук, полить майонезом, посолить и поперчить по вкусу, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке около 20–30 минут. Готовую пиццу посыпать рубленой зеленью.

Пицца с картофелем и сельдью

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 2 стакана Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 50 мл Вода – 0,5 стакана Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Филе малосольной сельди – 200 г Картофель крупный – 4–5 шт. Лук репчатый – 2 шт. Сало свиное – 50 г Масло растительное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Тесто для пиццы». Готовое тесто выложить в смазанную маслом сковороду, сформировать из теста бортики. На тесто выложить маленькие кусочки сала, затем нарезанный кольцами лук и кусочки сельди, сверху кружочки очищенного картофеля, посолить и поперчить по вкусу. Полить растительным маслом и выпекать в горячей духовке при температуре 200 градусов около 20–25 минут.

Пицца с копченой треской

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 1,75 стакана Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 3 шт. Сахар – 1 столовая ложка Молоко – 0,75 стакана Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки:

Филе копченой трески – 300 г Яблоко кислое большое – 1 шт. Сыр тертый – 0,75 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Сметана – 3 столовые ложки Майоран молотый – 1–2 чайные ложки

Способ приготовления

Тесто вымесить в хлебопечке в режиме «Тесто для пиццы». Готовое тесто выложить в смазанную маслом сковороду, сформировать бортики. Верх теста сбрызнуть растительным маслом, выложить на него нарезанный кольцами лук, затем рыбу, смазать сметаной. Сверху положить нарезанное тонкими дольками яблоко, посыпать майораном. Выпекать в духовке на среднем огне около 30 минут.

Пицца с грудинкой и овощами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная первого сорта – 2 стакана Яйцо – 1 шт. Молоко – 0,5 стакана Масло сливочное – 100 г Соль – 0,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

Для начинки:

Свиная грудинка – 200 г Сыр твердый – 200 г Яйца – 3 шт. Молоко – 0,5 стакана Лук репчатый – 2–3 шт. Морковь средняя – 3 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Помидоры – 4 шт. Лук зеленый – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Тесто для пиццы». Готовое тесто выложить в смазанную маслом сковороду, сформировать бортики. Морковь и лук нарезать маленькими кусочками, обжарить в растительном масле. На тесто выложить тонко нарезанные ломтики грудинки и сыра, затем кружочки помидоров и лук с морковью. Взбить яйца с молоком, сметаной, солью и перцем и залить этой смесью пиццу. Пиццу выпекать в духовке на среднем огне около 50–60 минут. Готовую пиццу посыпать рубленным зеленым луком.

Куличи и кексы

Кулич

Вариант 1 Компоненты на 1,2 кг

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 650 г Масло сливочное – 50 г Молоко – 170 мл Вода – 180 мл Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

В диспенсер:

Изюм без косточек – 50 г Мелко нарезанные лимонные цукаты – 50 г Мелко нарезанные апельсиновые цукаты – 50 г

Для обсыпки:

Сахарная пудра – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Выпекать по основной программе. Остывший кулич посыпать сахарной пудрой.

Вариант 2 Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Молоко – 100 мл Масло сливочное – 100 г Сахар – 100 г Яйца – 3 шт. Ром – 1 столовая ложка Апельсиновый сок – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 2 чайные ложки Ванилин – 0,3 пакетика

В диспенсер:

Изюм – 50 г Измельченные апельсиновые цукаты – 50 г

Способ приготовления

Все компоненты теста загрузить в хлебопечку в соответствии с инструкцией к прибору. Выпекать по основной программе.

Вариант 3 Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 2,5 стакана Сахар – 0,5 стакана Яйца – 5 шт. Масло сливочное – 150 г Молоко – 0,5 стакана Дрожжи прессованные – 20 г Изюм – 0,5 стакана Соль и ванильный сахар – по вкусу

Для глазури:

Сахар – 3 столовые ложки Вино сухое – 1 столовая ложка Вода – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар и поставить в теплое место. Загрузить компоненты теста в хлебопечку. Изюм положить в диспенсер. Как только дрожжи начнут пузыриться, добавить их в хлебопечку, включить программу «Тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму. Объем теста не должен превышать 1/4 объема формы.

Форму с тестом поставить в теплое место на 30–40 минут, затем выпекать в горячей духовке около 1 часа. Остывший кулич обмазать глазурью.

Кекс столичный

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 1 стакан Масло сливочное растопленное – 150 г Сахар – 0,75 стакана Яйца – 3 шт. Коньяк – 1 столовая ложка Изюм – 0,75 стакана Соль – 0,5 чайной ложки Сода пищевая – 0,25 чайной ложки

Для обсыпки:

Сахарная пудра– 1 столовая ложка

Способ приготовления

Тесто вымесить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для кекса или разложить в несколько формочек. Выпекать кекс можно и в большой форме, и в маленьких формочках при температуре 190–200 градусов около 30 минут. Остывший кекс вынуть из формы, обсыпать сахарной пудрой.

Кекс сметанный

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 1,75 стакана Сметана – 1 стакан Масло сливочное размягченное – 100 г Сахар – 1 стакан Яйца – 2 шт. Соль – 0,25 чайной ложки Сода пищевая – 0,5 чайной ложки Ванильный сахар – 1 пакетик

Способ приготовления

Компоненты теста выложить в хлебопечку, включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для кекса и выпекать в духовке.

Кекс воздушный

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 2,5 стакана Сахар – 1 стакан Масло сливочное размягченное – 150 г Яйца – 2 шт. Творог жидкий – 250 г Изюм – 0,5 стакана Измельченная лимонная цедра – 2 столовые ложки Соль – 0,25 чайной ложки Пищевая сода – 0,5 чайной ложки

Для обсыпки:

Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Тесто вымесить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму, выпекать в горячей духовке на среднем огне около 1 ч. Остывший кекс вынуть из формы и обсыпать сахарной пудрой.

Кекс с маком

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 1,5 стакана Молоко – 0,75 стакана Семена мака – 1 стакан Сахар – 1 стакан Яйца – 2 шт. Коньяк – 1 столовая ложка Ванильный сахар – 1 пакетик Соль – 0,3 чайной ложки Сода пищевая – 0,35 чайной ложки

Способ приготовления

Семена мака залить кипящим молоком и оставить до охлаждения. Все компоненты загрузить в хлебопечку в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке.

Кекс лимонный

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 1 стакан Яйца – 3 шт. Масло сливочное размягченное – 80 г Сахар – 0,5 стакана Лимон – 0,5 шт. Ванильный сахар – 0,3 пакетика

Способ приготовления

Из лимона отжать сок, цедру мелко нарезать. В хлебопечку загрузить все компоненты теста, вымесить в режиме «Бездрожжевое тесто». Выпекать в духовке на среднем огне.

Кекс с вареньем

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана Простокваша – 1 стакан Сахар – 1 стакан Яйца – 2 шт. Масло сливочное размягченное – 100 г Варенье – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Изюм – 0,5 стакана Миндаль измельченный – 0,3 стакана Соль – 0,25 чайной ложки Сода питьевая – 0,25 чайной ложки Корица молотая – 0,5 чайной ложки

Для обсыпки:

Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Вымесить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму. Дно формы предварительно выстлать промасленным пергаментом. Форма должна быть заполнена не больше чем на 2/3 ее объема, т. к. при выпечке тесто поднимется. Выпекать в духовке на небольшом огне. Готовый остывший кекс вынуть из формы и обсыпать сахарной пудрой.

Кекс с сыром и зеленью

Компоненты

Мука пшеничная первого сорта – 400 г Сметана – 350 г Сыр твердый тертый – 150 г Яйца – 5 шт. Мелко нарубленная зелень – 20 г Разрыхлитель для выпечки – 10 г Соль – 3 чайные ложки

Способ приготовления

Выпекать по программе «Бездрожжевая выпечка» или можно выпекать в обычной духовке, выложив тесто в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму для кекса.

Кекс кокосовый

Компоненты

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 150 г Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 150 г Кокосовая стружка – 2 столовые ложки Порошок какао – 2 столовые ложки Молоко – 2 столовые ложки Разрыхлитель для выпечки – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Немного ванили

Способ приготовления

Компоненты теста выложить в хлебопечку, включить программу «Бездрожжевое тесто». Вымешанное тесто выложить в смазанную маслом форму для выпекания, поставить в прогретую духовку и печь на среднем огне около 45 минут.

Имбирно-медовый кекс с черносливом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта –1 стакан Молоко – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло сливочное размягченное – 100 г Сахар – 0,5 стакана Мед – 3 столовые ложки Коньяк – 2 столовые ложки Сахарная пудра – 1,25 стакана Молотая корица – 1 чайная ложка Молотый имбирь – 2 чайные ложки Питьевая сода –1 чайная ложка Чернослив без косточек измельченный – 0,75 стакана

Для глазури:

Сахарная пудра – 0,25 стакана Вода – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Тесто вымесить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Вымешанное тесто выложить в смазанную маслом форму для кекса и выпекать в духовке. Готовый кекс вынуть из формы и смазать глазурью.

Кекс пряный

Компоненты

Мука пшеничная – 200 г Мука ржаная – 50 г Ряженка – 100 мл Настой крепкого чая – 100 мл Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Сахар – 100 г Порошок какао – 3 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Разрыхлитель для теста – 3 чайные ложки Изюм – 50 г Ядра фундука измельченные – 0,5 стакана Молотый имбирь – 0,5 чайной ложки Молотый кориандр – 0,5 чайной ложки Молотый кардамон – 0,5 чайной ложки Мускатный орех – 0,25 чайной ложки Молотая гвоздика – 0,25 чайной ложки Молотая корица – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Компоненты (кроме изюма и орехов) в соответствии с инструкцией к хлебопечки выложить в форму прибора. Включить программу «Бездрожжевое тесто». Изюм и орехи добавить позже. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для кекса и выпекать до готовности.

Кекс с ветчиной и сыром

Компоненты

Мука пшеничная – 250 г Кефир – 200 мл Масло сливочное – 50 г Яйца – 2 шт. Соль – 0,5 чайной ложки Разрыхлитель для теста – 2 чайные ложки Ветчина – 150 г Сыр твердый – 100 г Молотый перец – по вкусу Молотый кардамон – 1–2 чайные ложки

Способ приготовления

Ветчину нарезать кусочками. Сыр натереть на терке.

Масло размягчить. Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для кекса. Выпекать в прогретой духовке до готовности.

Кекс с бананами и апельсинами

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 280 г Бананы спелые большие – 2 шт. Апельсиновый сок – 100 мл Апельсиновая цедра – 1 столовая ложка Молоко – 150 мл Масло растительное – 4 столовые ложки Мед – 3 столовые ложки Сахар – 60 г Соль – 0,5 чайной ложки Изюм – 50 г Курага измельченная – 50 г Ядра фундука измельченные – 50 г Корица молотая – 0,5 чайной ложки Немного ванили

Способ приготовления

Компоненты теста загрузить в хлебопечку в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для кекса. Выпекать в духовке на среднем огне до готовности.

Пряник

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 280 г Молоко – 180 мл Яйцо – 1 шт. Патока – 125 г Масло сливочное – 115 г Сахар – 120 г Разрыхлитель – 2 чайные ложки Сода питьевая – 1 чайная ложка Молотый имбирь – 2 чайные ложки Молотая корица – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Масло, сахар и патоку растопить предварительно на сковороде. Все компоненты выложить в хлебопечку и выпекать по программе «Быстрая выпечка». Горячий пряник выложить на сутки в плотно закрывающийся лоток.

Пряник медовый

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 350 г Мед жидкий – 350 г Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 1 стакан Соль – 1 чайная ложка Разрыхлитель для теста – 1 пакетик Молотый мускатный орех – 0,5 чайной ложки Корица молотая – 0,5 чайной ложки Гвоздика молотая – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Загрузить в хлебопечку все компоненты теста в порядке, соответствующем инструкции к прибору. Включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто сформировать в виде пряника и выпекать на смазанном маслом противне в духовке или в хлебопечке по программе «Бездрожжевая выпечка».

Торты

Банановый торт

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 430 г Бананы – 2 шт. Яйца – 4 шт. Масло сливочное – 180 г Сахар – 400 г Пахта – 150 мл Простокваша – 150 мл Апельсиновый сок – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 1,5 чайной ложки

Для крема:

Сыр сливочный – 200 г Масло сливочное – 150 г Сахарная пудра – 350 г Немного ванили

Способ приготовления

Очищенные бананы растереть в пюре. Масло размягчить.

Все компоненты теста загрузить в хлебопечку и включить программу «Бездрожжевое тесто». Вымешанное тесто вылить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке при температуре 150 градусов в течение 1 часа. Приготовить крем: смешать все компоненты для крема и взбивать до пышного состояния. Остывший торт смазать кремом.

Апельсиновый торт

Компоненты

Мука пшеничная высшего сорта – 280 г Разрыхлитель – 2 чайные ложки Сода питьевая – 1 чайная ложка Патока – 150 г Апельсиновый мармелад – 80 г Масло сливочное – 115 г Сахар – 75 г Молоко – 175 мл Яйцо – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка

Способ приготовления

В неглубокой сковороде предварительно растопить масло, патоку и сахар. Апельсиновый мармелад нарезать маленькими кусочками, положить в форму. Все компоненты торта выложить в форму хлебопечки и выпекать по программе «Быстрая выпечка».

Торт малиновый

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 200 г Сахар – 200 г Масло сливочное – 250 г Яйца – 4 шт. Сода питьевая – 1 чайная ложка

Для заливки:

Густой малиновый сироп – 1 стакан

Способ приготовления

Смешать в хлебопечке компоненты для теста в режиме «Бездрожжевое тесто», затем выпечь в режиме «Бездрожжевая выпечка». Готовый торт выложить на блюдо, дать немного остыть, залить сиропом и оставить на некоторое время для пропитки.

Торт фруктово-шоколадный с миндалем

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 450 г Яйца – 3 шт. Сахар – 350 г Масло растительное – 300 мл Лимонный сок – 2 чайные ложки Мякоть ананаса – 100 г Бананы – 3 шт. Миндаль измельченный – 0,5 стакана Соль – 1 чайная ложка Сода питьевая – 1 чайная ложка

Для крема:

Сахарная пудра – 400 г Масло сливочное – 150 г Сливки – 150 мл Порошок какао – 100 г Немного ванили

Способ приготовления

Измельчить ананасы, из бананов приготовить пюре. Замесить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Выпекать в хлебопечке в режиме «Бездрожжевая выпечка» или в духовке при температуре 180 градусов около 1 часа. Приготовить крем: смешать все компоненты для крема и взбивать до пышного состояния. Готовый торт остудить и смазать кремом.

Торт медовый

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 1,25 стакана Яйца – 3 шт. Мед жидкий – 1 стакан Лимон – 1 шт. Апельсин – 0,5 шт. Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка

Для крема:

Масло сливочное – 100 г Сахарная пудра – 0,5 стакана Шоколад горький – 70 г Яйцо – 1 шт. Коньяк – 1 столовая ложка Мелко нарубленные орехи – 0,5 стакана

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Затем тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке на среднем огне около 30 минут. Приготовить крем: на водяной бане размягчить сливочное масло и шоколад. Масло взбить с сахаром, добавить шоколад и яичный желток и взбивать до пышнообразного состояния. Выпеченный и остуженный торт обмазать приготовленным кремом, посыпать орехами.

Торт шоколадный

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная высшего сорта – 1 стакан Яйца – 7 шт. Горький шоколад – 100 г Масло сливочное – 100 г Сахар – 0,5 стакана

Для крема:

Масло сливочное – 200 г Горький шоколад – 100 г Яйца – 2 шт. Молоко сгущенное – 2 столовые ложки

Для пропитки:

Ром – 2 столовые ложки Вода – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Шоколад и сливочное масло размягчить, выложить в хлебопечку, добавить остальные компоненты, включить программу «Бездрожжевое тесто» и вымесить его. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для выпекания и выпекать на небольшом огне около 30 минут. Приготовить крем: масло и шоколад размягчить на небольшом огне, добавить остальные компоненты и взбивать до пышного состояния. Горячий торт выложить на блюдо, полить разбавленным ромом и оставить для пропитки. Остывший торт обмазать приготовленным шоколадным кремом.

Торт клубничный

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 1 стакан Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 50 г Молоко сгущенное – 0,75 стакана Разрыхлитель для выпечки – 1 чайная ложка

Для начинки:

Свежие ягоды клубники – 600 г

Для крема:

Молоко сгущенное – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 100 г Мука пшеничная – 2 столовые ложки Немного ванилина

Способ приготовления

Все компоненты теста выложить в хлебопечку, включить режим «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для выпекания, выпекать на небольшом огне около 30 минут. Приготовить пышный крем. Охлажденную выпечку разрезать на 2 пласта, нижний пласт обильно смазать кремом, положить на него клубнику, накрыть вторым пластом и немного прижать. Сверху торт смазать оставшимся кремом и украсить оставшимися ягодами клубники.

Вафли

Вафельные трубочки с кремом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 4 стакана Яичные желтки – 3 шт. Вода – 3,5 стакана Соль – 0,3 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки

Для крема:

Сахар – 200 г Яйцо – 1 шт. Молоко – 0,5 стакана Мука пшеничная – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Приготовить крем: смешать молоко, сахар и яйцо, довести почти до кипения, добавить тонкой струйкой муку, перемешать и варить до густения, затем остудить. Вафельницу прогреть, смазать ее полуформы растительным маслом. На нижнюю полуформу положить 2–3 столовые ложки приготовленного теста, разровнять ложкой и закрыть вафельницу. Выпекать 2–3 минуты до золотистого цвета. Горячие вафли свернуть трубочкой. С помощью кондитерского шприца заполнить вафли приготовленным кремом.

Вафельные рожки с творожным кремом

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 2 стакана Яйцо – 1 шт. Вода – 0,75 стакана Молоко – 1 стакан Соль – 0,25 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки

Для крема:

Творог – 250 г Сливки – 0,5 стакана Сахар – 0,3 стакана Масло сливочное – 30 г Тертая апельсиновая цедра – 2 столовые ложки Яичный желток – 1–2 шт.

Способ приготовления

Тесто для вафель приготовить в хлебопечке по программе «Бездрожжевое тесто». В вафельнице испечь вафли. Горячие вафли свернуть в рожок и уложить на решетку. Приготовить крем: смешать все компоненты и взбивать до получения однородной массы. Затем с помощью кулинарного шприца заполнить вафельные рожки приготовленным кремом.

Вафельные трубочки с шоколадной начинкой

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 350 г Молоко – 200 мл Простокваша – 250 мл Яйца – 5 шт. Масло сливочное – 50 г Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сухие дрожжи – 3 чайные ложки

Для крема:

Растопленный шоколад

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке по программе «Тесто». Готовое тесто порциями выкладывать на смазанную маслом полуформу вафельницы и выпекать 2–3 минуты. Горячие вафли скатывать трубочками и выкладывать на решетку. Затем с помощью кулинарного шприца заполнить трубочки кремом.

Вафли молочные

Компоненты

Мука пшеничная – 1,25 стакана Молоко – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сода – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Масло предварительно растопить. В хлебопечку загрузить все компоненты, включить программу «Бездрожжевое тесто». Далее в прогретую вафельницу закладывать по 2 столовые ложки готового теста, разровнять и выпекать до золотисто-коричневого цвета. Готовые вафли выкладывать на решетку. Во избежание отсыревания испеченные вафли нельзя выкладывать друг на друга.

Вафли медовые с орехами

Компоненты

Мука пшеничная – 3 стакана Молоко – 1,5 стакана Вода – 0,5 стакана Масло сливочное – 50 г Сахар – 0,5 стакана Яичные желтки – 3 шт. Мед жидкий – 2 столовые ложки Измельченные орехи – 0,75 стакана Дрожжи прессованные – 20 г Немного ванили

Способ приготовления

Дрожжи развести в подслащенной воде, поставить в теплое место. В хлебопечку загрузить все компоненты в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Влить подошедшие дрожжи. Включить программу «Тесто». Готовое тесто выкладывать порциями на смазанную маслом нижнюю полуформу вафельницы и выпекать 2–3 минуты до светло-коричневого цвета.

Вафли творожные

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Творог – 150 г Яйца – 3 шт. Молоко – 0,25 стакана Масло сливочное – 100 г Соль – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Соду погасить уксусом. Все компоненты теста загрузить в хлебопечку. Включить программу «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выкладывать по 2 столовые ложки на нижнюю полусферу вафельницы, предварительно смазанную маслом и выпекать 2–3 минуты. Готовые вафли выкладывать на решетку.

Вафли с сыром и крабами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 250 г Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 150 г Вода –250 мл Соль – 0,5 чайной ложки Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка

Для начинки:

Тертый сыр – 150 г Крабовое мясо – 100 г Майонез – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке по программе «Бездрожжевое тесто». Приготовить начинку: мелко порубить крабовое мясо, смешать с сыром и майонезом. Посолить и поперчить по вкусу. Готовое тесто выкладывать порциями в вафельницу, выпекать 2–3 минуты. Затем испеченную вафлю смазать начинкой, накрыть второй вафлей и прижать и т. д.

Вафли ванильные

Компоненты

Мука пшеничная – 300 г Сливки – 120 мл Вода – 100 мл Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 50 г Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Разрыхлитель для теста – 4 чайные ложки Ванильный сахар – 0,5 пакета

Способ приготовления

Готовить тесто в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выкладывать порциями на смазанную маслом нижнюю полуформу хорошо прогретой вафельницы и выпекать 2–3 минуты.

Вафли песочные

Компоненты

Мука – 100 г Крахмал – 100 г Яйца – 4 шт. Сахар – 150 г Масло сливочное – 200 г Сметана – 3 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Ром – 1 столовая ложка Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Ванильный сахар – 0,5 пакета

Способ приготовления

Готовить тесто в хлебопечке по программе «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выкладывать порциями в вафельницу и выпекать 2–3 минуты.

Вафли миндальные

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 1,5 стакана Вода – 0,75 стакана Сливки – 1 стакан Масло сливочное – 50 г Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки

Для крема:

Масло сливочное – 150 г Сахарная пудра – 150 г Порошок какао –2–3 столовые ложки Тертый миндаль – 0,5 стакана

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке по программе «Бездрожжевое тесто». Приготовить крем: масло размягчить, смешать с сахаром и какао, добавить тертый миндаль и хорошо перемешать. Вафли печь, как в предыдущем рецепте, и выкладывать на решетку. Как только вафли остынут, смазать поверхность одной вафли кремом, накрыть второй вафлей и прижать. Так приготовить сдвоенные вафли с миндальным кремом.

Вафли лимонные с орехами

Компоненты

Для теста:

Мука пшеничная – 1,25 стакана Сахарная пудра – 0,5 стакана Яичные желтки – 2 шт. Вода – 0,5 стакана Масло сливочное – 30 г Сок и цедра половины среднего лимона Сода питьевая – 0,25 чайной ложки

Для крема:

Орехи грецкие толченые – 100 г Сахарная пудра – 100 г Яичный белок – 1 шт. Сок и цедра половины среднего лимона

Способ приготовления

Тесто приготовить в хлебопечке в режиме «Бездрожжевое тесто». Готовое тесто выкладывать порциями на смазанную маслом полуформу вафельницы и выпекать около 2–3 минут. Горячие вафли выкладывать на решетку. Приготовить крем, тщательно смешав все компоненты. Затем вафли складывать попарно, промазывая их внутри кремом.

Варенье и джемы

Абрикосовый джем

Компоненты

Зрелые абрикосы – 250 г Сахар – 250 г Лимонный сок – 2 чайные ложки Вода – 1 столовая ложка

В диспенсер:

Пектин – 0,25 столовой ложки

Способ приготовления

Абрикосы разрезать пополам, вынуть косточки, поместить в форму хлебопечки. В форму предварительно вставить тестомешалку. Загрузить остальные компоненты. В диспенсер добавить пектин. Закрыть хлебопечку и включить режим «Джем».

Клубнично-малиновый джем

Компоненты

Клубника – 150 г Малина – 150 г Сахар – 300 г Лимонный сок – 1 чайная ложка

В диспенсер:

Пектин – 0,25 столовой ложки

Способ приготовления

Большие ягоды клубники лучше разрезать пополам.

Ягоды поместить в форму хлебопечки, засыпать сахаром, добавить остальные компоненты. Включить программу «Джем».

Яблочное варенье

Компоненты

Яблоки – 320 г Сахар – 300 г Лимонный сок – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину, загрузить в хлебопечку и засыпать сахаром. Как только яблоки дадут сок, добавить лимонный сок и включить программу «Джем».

Джем из хурмы

Компоненты

Хурма – 450 г Сахар – 250 г Лимонный сок – 2 чайные ложки

В диспенсер:

Пектин – 0,3 столовой ложки

Способ приготовления

Хурму нарезать кусочками, удалить косточки, загрузить в хлебопечку, засыпать сахаром, добавить остальные компоненты и включить программу «Джем».

Джем грушевый

Компоненты

Груши спелые мягкие – 400 г Сахар – 350 г Лимонный сок – 2 чайные ложки

В диспенсер:

Пектин – 0,3 столовой ложки

Способ приготовления

Груши нарезать кусочками, удалив сердцевину, поместить в хлебопечку, засыпать сахаром и оставить на некоторое время. Как только фрукты дадут сок, добавить остальные компоненты и варить в режиме «Джем».

Варенье малиновое со смородиной

Компоненты

Малина – 200 г Смородина – 200 г Сахар – 400 г Лимонный сок – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Ягоды выложить в хлебопечку, засыпать сахаром и оставить на 1–1,5 часа. Затем добавить лимонный сок и варить в режиме «Джем».

Джем персиковый

Компоненты

Персики спелые – 500 г Сахар – 500 г Лимонный сок – 2 чайные ложки

В диспенсер:

Пектин – 0,5 столовой ложки

Способ приготовления

Персики нарезать кусочками, удалить косточки, загрузить в хлебопечку и засыпать сахаром. Добавить остальные компоненты и варить в режиме «Джем».

Варенье лимонное

Компоненты

Лимоны – 460 г Сахар – 450 г

Способ приготовления

Лимоны нарезать тонкими ломтиками, удалить зернышки, поместить в хлебопечку, засыпать сахаром и оставить на 2 часа. Затем включить программу «Джем».

Варенье ежевичное

Компоненты

Ежевика – 400 г Сахар – 350 г Вода – 4 столовые ложки Лимонный сок – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Ягоды поместить в хлебопечку, засыпать сахаром и оставить на 1–2 часа. Как только ягоды дадут сок, добавить остальные компоненты и варить в режиме «Джем».

Джем сливовый

Компоненты

Сливы – 450 г Сахар – 400 г Лимонный сок – 1 чайная ложка

В диспенсер:

Пектин – 0,3 столовой ложки

Способ приготовления

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки, мякоть загрузить в хлебопечку. Засыпать сахаром и оставить на 2–3 часа. Как только сливы дадут сок, добавить лимонный сок, в диспенсер положить пектин. Готовить в режиме «Джем».

Джем из черной смородины

Компоненты

Черная смородина – 500 г Сахар – 450 г Лимонный сок – 2–3 чайные ложки

В диспенсер:

Пектин – 50 г

Способ приготовления

Ягоды поместить в хлебопечку, засыпать сахаром, перемешать и оставить на 2–3 часа. Затем влить лимонный сок. В диспенсер добавить пектин. Включить программу «Джем».

Варенье из жимолости

Компоненты

Жимолость – 400 г Сахар – 400 г Вода – 100 мл Лимонный сок – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Ягоды выложить в хлебопечку. Отдельно сварить сироп из сахара и воды, залить горячим сиропом ягоды и оставить на 3 часа. Затем влить лимонный сок и включить программу «Джем».

Варенье из черники

Компоненты

Черника – 500 г Сахар – 350 г Вода – 100 мл Лимонный сок – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Ягоды черники поместить в хлебопечку. Приготовить сироп из сахара и воды и залить горячим сиропом чернику. Оставить на 3–4 часа. Затем добавить лимонный сок и включить программу «Джем».

Варенье вишневое

Компоненты

Вишня – 500 г Сахар – 300 г Сок 0,5 лимона

Способ приготовления

Из вишен удалить косточки, мякоть выложить в хлебопечку, засыпать сахаром и оставить на 1–1,5 часа. Из лимона отжать сок. Как только вишня даст достаточно сока, влить лимонный сок и готовить варенье в режиме «Джем».

Джем из алычи

Компоненты

Алыча – 400 г Сахар – 400 г Сок половины лимона

В диспенсер:

Пектин – 20 г

Способ приготовления

Из алычи извлечь косточки, мякоть загрузить в хлебопечку, засыпать сахаром и оставить на 2 часа. Затем добавить отжатый из лимона сок, в диспенсер положить пектин. Включить программу «Джем».